



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MANTEGUIL
CÓDIGO: FT 025

DESCRIÇÃO

Condicionador de massas para produto de panificação e confeitaria

INGREDIENTES

Polisorbato 80 e aroma artificial de manteiga. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

600 g por saca de farinha de trigo de 50 Kg (para biscoitos e bolachas) 150 a 200 g por saca de farinha de trigo de 50 Kg (para pão francês, hot dog, forma, doce)

Benefícios : Maior rendimento devido a maior absorção de água, produto final com sabor de manteiga, casca fina e crocante, substitui óleos e gorduras.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA

CÓDIGO DE BARRA

Galão 5L : 7898228371391

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9090

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx.5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Líquido
Coloração	Amarelo claro
Odor	Característico

EMBALAGEM

Fardo com 4 galões de 5 L

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5L	400	381	280

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco , arejado em temperatura ambiente.

Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	4Kcal= 17KJ	0%
Carboidratos	0,5	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	0g dos quais:	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido