



## FICHA TÉCNICA



**PRODUTO: MELHORADOR EM PASTA – RAÇA**  
**CÓDIGO: FT 036**

### DESCRIÇÃO

Condicionador de massa em pasta para produção de pães

### INGREDIENTES

Estabilizante polisorbato 80, amido de milho, gordura vegetal, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase e aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### PROPORÇÃO DE USO

Adicionar 150g para 50 kg de farinha de trigo.

### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA

### CÓDIGO DE BARRA

Embalagem 150g: 7898228375436

Caixa 7,2 kg: 7898228375467

### 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
Salmonella sp	Ausente em 25 g

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pasta
Coloração	amarela
Odor	Característico

### EMBALAGEM

Caixa de papelão com 48 potes de 150 gramas ( 7,2 Kg )

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Caixa 7,2KG	420	230	220

### 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 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	64Kcal= 269KJ	3%
Carboidratos	8,5	3%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	3g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	0,5g	2%
Gordura Trans	0,5g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,8g	**
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

Data: Março/2016 Revisão 01