



## FICHA TÉCNICA



### PRODUTO: FERMENTO QUÍMICO FT 033

#### DESCRIÇÃO

Fermento químico

#### INGREDIENTES

Amido de milho ou fécula de mandioca, pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### ASPECTO

Mistura em pó com coloração branca

#### PROPORÇÃO DE USO

Usar 4% a 5% sobre o peso da farinha de trigo

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	branco
Odor	Característico
Umidade	Max 14%

#### CÓDIGO DE BARRA

Embalagem 2kg 789228370455

#### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2102 30.00

#### ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJU, DERIVADOS DE TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, DERIVADOS DE LEITE DE VACA

#### 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

#### EMBALAGEM

Fardo de 24 kg contendo 12 caixas de papelão dosadas de 2 kg com polietileno interno

#### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
385	300	260

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

#### 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	24Kcal= 100KJ	1%
Carboidratos	6g	2%
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	2863mg	119%

(\*)% 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