

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MELHORADOR DE FARINHAS GOLF 1000 PRONAP



DESCRIÇÃO

Melhorador em pó.
Mais tolerância na fermentação, casca crocante e dourada, miolo macio, bom volume e pestana aberta.



INGREDIENTES

Amido de milho (geneticamente modificado) e/ou fécula de mandioca, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e estearoil 2-lactil lactato de cálcio (INS482), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100).



ALERGÊNICOS

PODE CONTER DERIVADOS DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN, SOJA E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, AMENDOIM, GERGELIM, OVO, CASTANHA DE CAJÚ E CASTANHA DO PARÁ. CONTEM GLUTEN.



MODO DE USAR:

Dosagem: 1% sobre o peso da farinha de trigo: (500g/50 kg de farinha).



PRAZO DE VALIDADE

180 dias a partir da data de fabricação



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco



LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME A RESOLUÇÃO RDC 27/2010 DA ANVISA.



TABELA NUTRICIONAL

TABELA NUTRICIONAL PORÇÃO 100g (*)		
QUANTIDADE POR PORÇÃO		% VD (**)
VALOR ENERGÉTICO	224 kcal	11
VALOR ENERGÉTICO kj	941 kj	11
CARBOIDRATOS	56 g	19
PROTEÍNAS	0 g	0
GORDURAS TOTAIS	0 g	0
GORDURAS SATURADAS	0 g	0
GORDURAS TRANS	0 g	(***)
GORDURAS MONOINSATURADAS	0 g	(***)
GORDURAS POLIINSATURADAS	0 g	(***)
COLESTEROL	0 mg	0
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0
SÓDIO	0 mg	0

Porção equivalente a 5 colheres de sopa

(*) Conforme produto exposto a venda

(**) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400 KJ.

Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(***) VD não estabelecido.



CÓDIGO E EMBALAGEM

Caixa - 10kg (a granel) - Cód. 100



CÓDIGO DE BARRAS

CX - 7 898302 25013-0

