

FICHA TÉCNICA



PRODUTO: FERMENTO QUÍMICO



DESCRIÇÃO

Utilizado como agente químico de crescimento para bolos, pão de ló, biscoitos, tortas doces e salgadas. Produtos com dupla ação.



INGREDIENTES

Amido de milho (contém genes de milho Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobacterium Tumefaciens, Zea Mays, Sphingobium Herbicidovorans, Dicossoma sp, Diabrotica Firgífera, Thermococcales spp, Bacillus Subtilis), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i), bicarbonato de sódio (INS500i), fosfato monocálcico (INS341i) e antiemectante carbonato de cálcio (INS170i).



ALERGÊNICOS

PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE. CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, AMENDOIM E AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN



MODO DE USAR:

2% a 5% em peso sobre a farinha de trigo.



PRAZO DE VALIDADE

6 meses a partir da data de fabricação



CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21.02.3000



LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.



CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA 2kg - a granel - código: 10
CAIXA 8 kg - a granel - código: 64
CAIXA 30kg - 15 x 2kg - código: 724



CÓDIGO DE BARRAS

2 kg - 7 898302 25001-7
8 kg - 7 898302 25006-2
24 kg - 7 898302 25133-5



TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 40			
Porção: 50 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	50g	%VD(*)
Valor energético (kcal)	37	18,4	1
Carboidratos (g)	9,2	4,6	2
Açúcares totais (g)	0	0	-
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	15.869	7.934	397

(*) % de valores diários fornecidos pela porção.



ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco



Contém milho transgênico

