

# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: HYDRATO



### DESCRIÇÃO

Ótimo produto em pasta para aumentar e manter a maciez durante o shelf life dos produtos embalados.



### INGREDIENTES

Água potável, monoglicérides destilados de ácidos graxos(INS471), emulsificante polisorbato 60 (INS435) e diacetato de sódio(INS 262ii)



### ALERGÊNICOS

PODE CONTER TRIGO E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS AVEIA E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, GERGELIM E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AMENDOIM E DERIVADOS, AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ. CONTEM GLUTEN.



### MODO DE USO

Dosagem sugerida: 2 a 12% sobre o peso da farinha. Acrescentar o produto na metade do processo de batimento da massa.



### PRAZO DE VALIDADE

75 dias a partir da data de fabricação



### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2000



### LEGISLAÇÃO

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



### ARMAZENAMENTO

Armazenar na embalagem original, em local fresco, seco e arejado preferencialmente sob temperatura  $\leq 20^{\circ}\text{C}/77^{\circ}\text{F}$ .



### TABELA NUTRICIONAL

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Quantidade por porção	100g	%VD*
Valor energético (kcal)	175	9
Carboidratos (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	-
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	20,5	32
Gorduras saturadas (g)	20	100
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos por porção



### CÓDIGO E EMBALAGEM

Caixa 15kg (a granel) - Cód. 587



### CÓDIGO DE BARRAS

Cx 15kg (a granel) - 7 898302 25085-7

