

MELHORADOR DE FARINHAS GOLF 1000 PRONAP

Ficha Técnica

Rev. 05/2024

DESCRIÇÃO

Melhorador em pó concentrado.

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

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*) 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 TRIGO E DERIVADOS, SOJA E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, AMENDOIM, GERGELIM, OVO E DERIVADOS, CASTANHA DE CAJU E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE USO

Dosagem: 0,5% sobre o peso da farinha de trigo: (250g/50 kg de farinha).

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

19.01.2090

LEGISLAÇÃO

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

CÓDIGO E EMBALAGEM

Caixa - 10kg (a granel) - Cód. 100

CÓDIGO DE BARRAS

7 898302 25353-7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 40 porções
Porção: 250 g (16 colher de sopa)

	100 g	250 g	%VD*
Valor energético (kcal)	304	759	38
Carboidratos totais (g)	7,5	19	6
Açúcares totais (g)	4	9,9	
Açúcares adicionados (g)	1,1	2,9	6
Proteínas (g)	1,3	3,3	7
Gorduras totais (g)	30	74	114
Gorduras saturadas (g)	18	46	230
Gorduras trans (g)	0,2	0,6	30
Fibra alimentar (g)	0,1	0,2	1
Sódio (mg)	184	461	23

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco
Consistência	:	Pó
Sabor e Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0 X 10 ¹ UFC/g
Coliformes Totais	<1,0 X 10 ¹ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	1,0x 10 ¹ UFC/g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<https://www.pronap.com.br/produto/unificado-fox-20-kg/>



Acesse via QR code



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br