

Mix Gordulac

Ficha Técnica

Rev. 05/2024

DESCRIÇÃO

Emulsificante utilizado para potencializar o uso de melhoradores, dando maior tolerância às massas de longa fermentação e diminuindo o uso de margarinas ou gorduras em massas doces.

INGREDIENTES

Água potável, estabilizante polisorbato 80 (INS 433), álcool de cereais e aroma artificial de manteiga.

ALERGÊNICOS:

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

Aromatizado artificialmente.

MODO DE USO

Utilizar 100 g de Mix Gordulac para 50 kg de farinha de trigo, juntamente com o melhorador habitual.

VALIDADE

180 dias a partir 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.

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : marrom
Consistência : líquido oleoso
Sabore/Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Determinação	Especificação
Bacillus Cereus presuntivo	1,0 X 10 ³ UFC/g
Escherichia Coli	1,0 X 10 ² NMP/g
Salmonella sp.	Ausência em 25 g

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

Caixa: 25 kg- 5gl x 5Lts - código: 25

Galão: 5 Lt - código: 138

CÓDIGO DE BARRAS

25 kg - 7 898302 25140-3

5 Lts - 7 898302 25041-3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 250 porções
Porção: 20 g (1 colher de sopa)

	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	307	61	3
Carboidratos totais (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	34	6,8	10
Gorduras saturadas (g)	19	3,8	19
Gorduras trans (g)	0,1	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	12	2,3	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



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