

DESCRIÇÃO

Melhorador em pasta.

Fortalece a rede de glúten, aumenta a resistência das massas, corrige eventuais deficiência das farinhas, proporciona ótimo volume, casca crocante e dourada e pestana aberta.

INGREDIENTES

Amido de milho (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *SphingobiumHerbicidovorans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgífera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), gordura vegetal, estabilizantes polisorbato 80 (INS433) e lecitina de soja (INS322) (contém genes de soja *Agrobacterium Tumefaciens*), melhoradores de farinha ácido ascórbico (INS300) e enzima alfa amilase (INS1100) e aromatizante.

ALERGÊNICOS

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA, PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CENTEIO, DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE OVOS, DERIVADOS DE CEVADA E AMENDOIM.

CONTÉM GLÚTEN

VALIDADE

6 meses a contar da data de fabricação

MODO DE USO

75 g (1 copo) para cada saco de farinha de 25 kg, acrescentar o produto na metade do processo de batimento da massa.

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 COM:

3,6 kg - 48 potes x 75g - código: 1946

CÓDIGO DE BARRAS

Pote - 75g - 7 898302 25009-3

Caixa - 3,6 kg - 7 898302 25010-9

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco
Consistência : Pasta
Sabore Odor : Característico

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 3
Porção: 25 g (1 colher de sopa)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	707	71	4
Carboidratos totais (g)	3,1	0,3	0
Açúcares totais (g)	2,1	0,2	
Açúcares adicionados (g)	0,6	0,1	0
Proteínas (g)	0,7	0,1	0
Gorduras totais (g)	57	5,7	9
Gorduras saturadas (g)	32	3,2	16
Gorduras trans (g)	0,3	0	0
Fibra alimentar (g)	0,1	0	0
Sódio (mg)	112	11	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



GORDURA SATURADA



Contém milho transgênico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerante <math>< 1,0 \times 10^1</math> UFC/g
Coliformes Totais <math>< 1,0 \times 10^1</math> UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva <math>< 1,0 \times 10^2</math> UFC/g
Salmonella sp Ausência em 25g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas $1,8 \times 10^2$ UFC/g



PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

<https://www.pronap.com.br/produto/unificado-prop/>



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