

# Reforçador de farinha XOK

## Ficha Técnica

Rev. 01/2024

### DESCRIÇÃO

Melhorador de farinha em pó.

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*, *Sphingobium herbicidovorans*, *Dicossoma sp.*, *Diabrotica firgifera*, *Thermococcales spp.*, *Bacillus subtilis*.), anti aglutinante carbonato de cálcio (INS170i), 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 DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE CENTEIO, DERIVADOS DE CEVADA, DERIVADOS DE AVEIA, DERIVADOS DE OVOS, DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE, AMENDOIM E CASTANHA DE CAJÚ.

CONTÉM GLÚTEN

### MODO DE USO

Utilizar 250g para 25kg de farinha de trigo, ou seja, 1% sobre o peso da farinha de trigo.

### 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 COM:

Fardo 8kg (2pct x 4kg) - Cód. 1974

Pacote 4kg

### CÓDIGO DE BARRAS

Fardo 8kg (2pct x 4kg) - 7 898302 25545-6

Pacote 4kg - 7 898302 25544-9

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 160  
Porção: 25 g (1 colher de sopa)

	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	150	37	2
Carboidratos totais (g)	8,8	2,2	1
Açúcares totais (g)	5,6	1,4	
Açúcares adicionados (g)	1,6	0,4	1
Proteínas (g)	1,9	0,5	1
Gorduras totais (g)	12	3	5
Gorduras saturadas (g)	7	1,8	9
Gorduras trans (g)	0,2	0,1	5
Fibra alimentar (g)	0,1	0	0
Sódio (mg)	253	63	3

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho transgênico

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco
Consistência	:	Pó
Sabore e Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicos (RDC 724)

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

### PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)

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



### 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](http://www.pronap.com.br)