

Descrição

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

Ingredientes

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

Modo de uso

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

Características Físico Químicas e Sensoriais

Cor	:	Branco
Consistência	:	Pastosa
Sabor e Odor	:	Neutro a característico
Teor de Monoéster	:	Min. : 21 %
pH	:	3,0 - 3,8
Voláteis	:	Max. : 76 %

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Bolores e leveduras	1,0 X 10 ³ UFC/g
Enterobacteriaceae	1,0 X 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g

Contaminantes Inorgânicos (RDC 722)

Arsênio	Máx.: 0,2 mg/kg
Cádmio	Máx.: 0,2 mg/kg
Chumbo	Máx.: 0,2 mg/kg
Cromo	Máx.: 0,2 mg/kg
Mercúrio	Máx.: 0,2 mg/kg

Matérias Estranhas (RDC 623)

Fragmentos de insetos	Máx.: 50/50g
Pelos de roedores	1/100g
Areia	Máx.: 1,5%

Embalagem / Peso Líquido

Caixa com o peso líquido de 15kg

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.

Informações Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	175
Carboidratos (g)	0
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	20,5
Gorduras saturadas (g)	20
Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	0

Validade

75 dias a contar da data de fabricação

Condições de Armazenamento

Armazenar na embalagem original, em local fresco, seco e arejado preferencialmente sob temperatura <=20°C/77°F.



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