



FICHA TÉCNICA

CONDICIONADOR DE MASSA BALANÇO ESPECIAL 48 x 150 g

DESCRIÇÃO

Condicionador de Massa Balanço Especial

FINALIDADE

Melhorador de farinha e condicionador de massa usado na produção de pão francês e de pães especiais a fim de suprir as deficiências da farinha.

INGREDIENTES

Amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pasta "gordurosa" de cor castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

- Usar 1 copo do Balanço Especial de 150 g para cada saco de 50 kg de farinha de trigo, ou seja, 0,3% de Balanço Especial sobre o peso da farinha de trigo.

EMBALAGEM

- Caixa de papelão ondulado contendo 48 copos de 150 g.



PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
48 x 150 g	9	8

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco.

PRAZO DE VALIDADE

180 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20 g (1 colher de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	85 kcal = 357 kJ	4 %	425 kcal
Carboidratos	7,2 g	2 %	36 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	6,0 g	11 %	30 g
Gorduras Saturadas	1,6 g	7 %	8,1 g
Gorduras <i>trans</i>	1,8 g	VD não estabelecido	9,0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0,8 g
Sódio	0 mg	0 %	1,7 mg

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
48 x 150 kg	185619

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
48 x 150 g	7898264514103
150 g	7898264519092