



FICHA TÉCNICA

CONDICIONADOR DE MASSA BRILL ESPECIAL 40 x 100 g

DESCRIÇÃO

Condicionador de Massa Bril 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

1. Usar 1 copo do Bril Especial de 100 g para cada saco de 50 kg de farinha de trigo, ou seja, 0,2% de Bril Especial sobre o peso da farinha de trigo.

EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado contendo 40 copos de 100 g.



PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
40 x 100 g	10	10

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	68 kcal = 286 kJ	3 %	340 kcal
Carboidratos	7,4 g	2 %	37 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	4,0 g	7 %	20 g
Gorduras Saturadas	1,4 g	6 %	7,0 g
Gorduras <i>trans</i>	1,2 g	VD não estabelecido	6,0 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
40 x 100 kg	185716

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
40 x 100 g	7898264514127
100 g	7898264519115