



FICHA TÉCNICA

EMULSIFEST

DESCRIÇÃO

Emulsifest Óleo Emulsificante

FINALIDADE

Óleo emulsificante e estabilizante reforçador de massa.

INGREDIENTES

Água, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos INS 471.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Emulsão de água e óleo de coloração branca.

DOSAGEM RECOMENDADA

1. Aplicar 0,2 % do Emulsifest sobre o peso da farinha de trigo, ou seja, 100 g do Emulsifest para cada saco de 50 kg de farinha de trigo.

EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado contendo 4 galões de 5 litros.

PALETIZAÇÃO

| Tipo de produto | Lastro (un) | Empilhamento (un) |
|-----------------|-------------|-------------------|
| 4 x 5 L | 10 | 5 |

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 | 11 kcal = 46 kJ | 1 % | 56 kcal |
| Carboidratos | 0,6 g | 0 % | 2,9 g |
| Proteínas | 0 g | 0 % | 0 g |
| Gorduras Totais | 0,8 g | 1 % | 4,0 g |
| Gorduras Saturadas | 0,8 g | 4 % | 4,0 g |
| Gorduras <i>trans</i> | 0 g | VD não estabelecido | 0 g |
| Fibra Alimentar | 0 g | 0 % | 0 g |
| Sódio | 1,2 mg | 0 % | 5,8 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 |
|-----------------|-------------------|
| 4 x 5 L | 175240 |

CÓDIGO DE BARRA

| Tipo de produto | Código de barra |
|-----------------|-----------------|
| 4 x 5 L | 7898264514458 |
| 5 L | 7898264514837 |