



FICHA TÉCNICA

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

DESCRIÇÃO

Fermento Químico em Pó.

FINALIDADE

Fermentação química de bolos, doces, salgados e similares.

INGREDIENTES

Amido de milho, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio INS 450i, bicarbonato de sódio INS 500ii e monofosfato de cálcio INS 341i.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Pó branco acinzentado.

DOSAGEM RECOMENDADA

Usar de 3% a 4% sobre o peso da farinha de trigo, ou seja, 30 g a 40 g do Fermento Químico em Pó para 1000 g de farinha de trigo.

EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado com saco plástico contendo 10 kg.
2. Saco kraft contendo 10 sacos plásticos de 1 kg (fracionado).



PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	8
10 x 1 kg	13	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)				
Quantidade por porção			% VD (*)	Porção de 100 g
Valor Energético	25	kcal = 105 kJ	1 %	124 kcal
Carboidratos	6,2	g	2 %	31 g
Proteínas	0	g	0 %	0 g
Gorduras Totais	0	g	0 %	0 g
Gorduras Saturadas	0	g	0 %	0 g
Gorduras <i>trans</i>	0	g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0	g	0 %	0,7 g
Sódio	1,7	mg	0 %	8,7 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
10 kg	175140
10 x 1 kg	175180

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264514240
10 x 1 kg	7898264519921
1 kg	7898264519214