



FICHA TÉCNICA

CONDICIONADOR DE MASSA UNIFEST ESPECIAL



DESCRIÇÃO

Condicionador de Massa Unifest 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, açúcar cristal, estabilizante polisorbato 80 INS 433 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó de cor branca levemente amarelado.

DOSAGEM RECOMENDADA

- Usar 1 % de Unifest Especial sobre o peso da farinha de trigo, ou seja, 500 g de Unifest Especial para cada saco de 50 kg de farinha de trigo.

EMBALAGEM

- Caixa de papelão ondulado com saco plástico contendo 20 kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
20 kg	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 (2 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	63 kcal = 265 kJ	3 %	314 kcal
Carboidratos	15 g	5 %	77 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 %	1,7 g
Sódio	0,8 mg	0 %	3,8 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
20 kg	185813

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
20 kg	7898264514035