



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MELHORADOR ADIPLUS CÓDIGO: FT 035

DESCRIÇÃO

Condicionador de massa em pó para produção de pães (melhorador super forte)

INGREDIENTES

Amido de milho (Zea Mays e Agrobacterium sp.) ou fécula de mandioca, estabilizante polisorbato 80 e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. CONTÉM GLÚTEN.

PROPORÇÃO DE USO

Adicionar 500 g para 50 kg de farinha de trigo.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: PODE CONTER AMENDOIM, SOJA, OVOS, CASTANHA DE CAJU, TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, LEITE

CÓDIGO DE BARRA

Caixa 20kg granel: 7898228370776
Embalagem 500g: 7898228370530

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9090

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Bacillus Cereus	Máx. 5000 UFC/g
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g
Salmonella sp	Ausente em 25 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado
Aspecto	Pó
Coloração	Amarelada
Odor	Característico
Umidade	Máx 12%

EMBALAGEM

Fardo com 20 embalagens de 500g cada
Caixa de papelão 20kg á granel com polietileno interno.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 20x500 g	500	290	110
Caixa 20kg	385	300	280

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco, arejado em temperatura ambiente.

Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 1/2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	66Kcal= 277KJ	3%
Carboidratos	16g	5%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	0,4g dos quais:	1%
Gorduras Saturadas	0,4g	2%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	2mg	0%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido

Data: Março/2018 Revisão 03