



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MELHORADOR ENZIPAN 250 CÓDIGO: FT 037

DESCRIÇÃO

Condicionador de massa concentrado em pó para produção de pães

INGREDIENTES

Amido de milho 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 250 g para 50 kg de farinha de trigo.

CÓDIGO DE BARRA

Embalagem 250g: 7898228378031

ALERGÊNICOS

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

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 40 embalagens de 250g

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 40x250 g	580	320	90

ARMAZENAMENTO

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	58Kcal= 244KJ	3%
Carboidratos	9g	3%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	2,3g dos quais:	4%
Gorduras Saturadas	2,3g	10%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	28mg	1%

(*)% 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: Julho/2017 Revisão 02