

DESCRIÇÃO

Utilizado como agente químico de crescimento para bolos, pão de ló, biscoitos, tortas doces e salgadas. Produtos com dupla ação.

INGREDIENTES

Amido de milho (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Dicossoma sp*, *Diabrotica Firgífera*, *Thermococcales spp*, *Bacillus Subtilis*), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio (INS450i), bicarbonato de sódio (INS500i), fosfato monocálcico (INS341i) e antiumectante carbonato de cálcio (INS170i).

ALERGÊNICOS

PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE LEITE. CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, DERIVADOS DE OVOS, AMENDOIM E AVELÃ, E CASTANHA DO PARÁ.

CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE USO

2% a 5% em peso sobre a farinha de trigo.

VALIDADE

6 Meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

21.02.3000

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

CAIXA 2kg - a granel - código: 10

CAIXA 30kg - 15 x 2kg - código: 724

CÓDIGO DE BARRAS

2 kg - 7 898302 25001-7

30 kg - 7 898302 25133-5



Acesse
via QR
code



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 40 porções			
Porção: 50 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	37	18,4	1
Carboidratos totais (g)	9,2	4,6	2
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	15.869	7.934	397

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém milho
transgênico

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor : Branco
Consistência : Pó
Sabor e Odor : Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes <1,0 X 10¹ UFC/g
Coliformes Totais <1,0 X 10¹ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva <1,0 x 10² UFC/g
Salmonella sp Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas 1,0x 10¹ UFC/g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/fermento-quimico/

CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br