



FICHA TÉCNICA

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 1KG FMAIS



PROPORÇÃO DE USO

Utilize de 4% a 5% sobre o peso da farinha de trigo.

INGREDIENTES

Amido de milho, pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico.

ALERGÊNICOS

PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, SOJA E LEITE.

CONTÉM GLÚTEN

PODE CONTER LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 20 g (1 Colher de chá)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	125	25	1
Carboidratos (g)	31	6,1	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
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	14300	2860	143

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco, fresco e arejado, longe de odores. Depois de aberto manter a embalagem bem fechada para melhor conservação do produto.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PRODUZIDO POR:

Pane Grano Santo Indústria de Panificação LTDA Rua Ary Annunciato, 440 Jardim Atilio Silvano Sorocaba/SP - CEP: 18077-080 CNPJ: 44.834.371/0001-44 IE: 798.610.388.111 Tel: (15) 3302-6174

EAN



0618231476879

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2102.30.00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC N° 240, de 26 de Julho de 2018.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 2kg.