



FICHA TÉCNICA

MELHORADOR SUPER FORTE 1KG

PROPORÇÃO DE USO

Adicionar 50g para 5kg de farinha de trigo.

INGREDIENTES

Amido, enzima alfa amilase, emulsificante: monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, antiemectantes: dióxido de silício, carbonato de cálcio, oxidantes: ácido ascórbico e azodicarbonamida.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E PODE CONTER SOJA.

CONTÉM GLÚTEN

PODE CONTER LACTOSE

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 50		
Porção: 100 g (4 colheres de sopa)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	96	5
Carboidratos (g)	8,9	3
Açúcares totais (g)	6	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	2	4
Gorduras totais (g)	6	9
Gorduras saturadas (g)	3,5	18
Gorduras trans (g)	0,2	10
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	342	17

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Pó
Coloração	Branco
Odor	Característico

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 Anunciato, 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



0630941488874

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1901.90.90

LEGISLAÇÃO

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

PRAZO DE VALIDADE

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

EMBALAGEM

Pacote com 1kg.