



FICHA TÉCNICA

Nome comercial: Fermento biológico Fresco.

Nome químico: Fermento Biológico Saccharomyces Cerevisiae.

Classificação: Leveduras

1. Descrição do Produto:

Fermento Fresco Biológico ALL BREAD 500g.

Também denominado como fermento biológico, levedura fresca, fermento úmido, fermento prensado e levedura prensada, produzida a partir de uma cultura selecionada de Saccharomyces cerevisiae.

2. **Composição:** Saccharomyces cerevisiae. Não contem glúten.

3. **Propriedades e/ ou benefícios:** Aplicado para a produção de massas salgadas – doces

4. Sensoriais:

Determinação	Especificação	Método
Aspecto	Massa homogênea	Sensorial
Cor	Bege á bege Claro	Sensorial
Textura	Quebradiça	Sensorial
Odor	Característico sem odores estranhos	Sensorial

5. Propriedades Físico-Químicas:

Determinação	Especificação		Método	Por
	Min.	Max.		
Umidade (%)	N.A	70	-	Certificado a cada Lote
Poder Fermentativo (fermentógrafo ml CO2 2h)	1300	N.A	Risógrafo	Certificado a cada Lote
Cinzas (%)	N.A	5		Certificado a cada Lote
Matéria Seca (%)	30	N.A	-	Certificado a cada Lote
Proteína – base seca (%)	46	N.A	Kjeldahl	Certificado a cada Lote

6. Padrão Microbiológico (RDC12/2001 – MAPA):

Determinação	Especificação	Método
Coliformes a 45°C	< 1x10 ¹ UFC/g	Certificado a cada Lote
Salmonella sp /25g	Ausente	Certificado a cada Lote

7. Informação Nutricional (em 100g de fermento fresco):

Valor Calórico (kcal)	128
Proteína	15g
Carboidrato	9,75g
Gorduras:	
Totais	1,50 g
Saturada	0,34 g
Trans	0,01 g

Fibra Alimentar:	
Solúvel	1,05g
Insolúvel	3,45g
Vitamina B1	< 12mg
Vitamina B6	< 6mg
Ferro	< 0,9 mg
Cálcio	< 20mg

8. Embalagem

Código do Produto	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
Fermento - Levedura 0000229	Pacote 500g – celofane 7 898552 530501	Caixa 12,5kg (25pct x 500g) 78 98 552 53051 8	-

9. Informações Adicionais

- Manter o produto refrigerado entre 2-7°C (não congelar) em local seco e limpo, ao abrigo de luz solar direta, protegido de insetos e roedores.
- Não armazenar junto com produtos químicos e produtos que exalem cheiro.
- Empilhamento máximo de 8 caixas
- Depois de aberto, manter o produto refrigerado e bem fechado. Consumir em até 7 dias.
- Produto dispensado de registro no Ministério da Saúde conforme RDC/ANVISA 23 03/00
- Não contém ingredientes de origem animal
- Não contém glúten
- Não contém ingredientes geneticamente alterados
- Lote e data de vencimento impressos na embalagem
- Validade do produto: 45 dias a partir da data de fabricação

