



**FICHA TÉCNICA
ALL FERMENTO QUÍMICO**

Revisão: 05

Código: 2182

Data: 04/06/2021

Página 01/02

PRODUTO

ALL FERMENTO QUÍMICO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Fermento Químico em Pó utilizado como agente de crescimento para bolos, pães de ló, biscoitos, tortas doces e salgadas e vários outros produtos de confeitaria e panificação.

APRESENTAÇÃO

Pó fino de cor branca com odor e sabor característico do produto.

VANTAGENS

- É um fermento de dupla ação.
- A primeira ação ocorre durante o processo de batimento que alivia o esforço mecânico da batedeira.
- A segunda ação irá ocorrer durante o processo de assamento, quando o desprendimento de gás carbônico atinge seu máximo efeito.
- Proporciona um tempo de tabuleiro maior entre o final do batimento e o início do forneamento, sem alterar o produto final.

INGREDIENTES

Amido de Milho, Pirofosfato ácido de sódio, Bicarbonato de sódio, Carbonato de cálcio e Fosfato monocálcico monoidratado.

ADVERTÊNCIA:

ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, LEITE, AMENDOIM, E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE USAR

A dosagem recomendada é de 3% a 5% de Fermento Químico sobre o peso da farinha da receita.

RENDIMENTO

Por depender do tipo de produto a ser feito e quantidade aplicada, o seu rendimento pode variar muito.

EMBALAGEM

Balde plástico com 2,5kg.

VALIDADE

A validade do produto é de 6 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento



**FICHA TÉCNICA
ALL FERMENTO QUÍMICO**

Revisão: 05

Código: 2182

Data: 04/06/2021

Página 02/02

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 217 8

NÚMERO NCM

21 02 30 00

LEGISLAÇÃO

Produto isento de registro conforme resolução RDC Nº 27/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| Informação nutricional | | |
|------------------------|----------------|---------------------|
| Porção de 100g (*) | | |
| Quantidade por porção | | % VD (**) |
| Valor energético | 96kcal = 402kJ | 5 |
| Carboidratos | 24g | 8 |
| Proteínas | 0g | 0 |
| Gorduras totais | 0g | 0 |
| Gord. Saturadas | 0g | 0 |
| Gord. Trans | 0g | VD não estabelecido |
| Fibra alimentar | 0g | 0 |
| Sódio | 15.760mg | 657 |

(*) Conforme produto exposto à venda.

(**) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.