


# FICHA TÉCNICA

<b>PRODUTO:</b>	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO MASSAS DOCES - MAGEST</b>	
<b>DESCRIÇÃO:</b>	É um produto de aspecto granular, com sabor e odor próprio e coloração creme.	

<b>INGREDIENTES</b>
Saccharomyces cerevisiae, óleo vegetal, monoestearato de sorbitana (INS 491), ácido ascórbico (INS 300) e goma arábica (INS 414).

<b>ALERGÊNICOS</b>
Não contém glúten.

<b>CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO</b>
Conservar em local fresco e arejado. Após aberto, manter refrigerado em local seco. O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de insetos e roedores.

<b>EMBALAGEM</b>
Embalagem primária: Pacote de 500g a vácuo.
Embalagem secundária: Caixa de papelão (20 x 500g).

<b>PALETIZAÇÃO</b>
Paletização: 105 caixas por palete. Altura: 7 caixas, lastro: 15 caixas. 1050 Kg de produto.

<b>INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS</b>			
PORÇÃO 100g			
Quantidade por porção			% VD(*)
Valor energético	352 kcal = 1482 kJ		18
Carboidratos	37	g	12
Proteínas	48	g	80
Gorduras totais	1	g	2
Gorduras saturadas	0,3	g	2
Gorduras trans	0	g	**
Fibra alimentar	27	g	108
Sódio	170	mg	9
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido			

<b>VALIDADE</b>
24 meses

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	
Umidade	≤ 5,5%
Poder fermentativo (0% de Açúcar mL CO2/h)	≥ 600 mL CO2/h
Matéria seca	≥ 94,5%
Proteínas/Matéria seca	40 - 50%
Cinzas/Matéria seca	4 - 8%

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	
Contagem total de placas	≤ 10 <sup>5</sup> UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência em 25g
Coliformes termotolerantes	<10 <sup>2</sup> UFC/ g

<b>CONTAMINANTES INORGÂNICOS</b>	
Chumbo	≤ 1.0 mg/kg
Arsênio	≤ 1.5 mg/kg

<b>MODO DE PREPARO</b>
Misturar o fermento com a farinha ou com os outros ingredientes secos e adicionar água. Para melhores resultados, evitar o contato do fermento com água fria, contato direto com gelo ou margarina. Dosagem recomendada de 1%, podendo ser alterada de acordo com as demandas da receita.

<b>TRANSPORTE</b>
O produto deve ser transportado em veículos/containers, que não transmitam odores ou sabores indesejáveis ao produto, nem deve ser exposto a adulteração, condições sanitárias insatisfatórias, infestação de pragas e/ou contaminação microbiana, danos por umidade,

<b>REGISTRO</b>
Isento de registro