



ANJO LEVEDURA CO., LTD.

168 Chengdu Avenue, Yichang, Hubei, China. 443003 Tel: +86-717-6369 520

Fax: +86-717-6370 680

pt.angelyeast.com

ESPECIFICAÇÃO

Nome do Produto: Fermento Seco Instantâneo (baixo teor de açúcar)

Descrição geral

fermento seco instantâneo é um fermento de padeiro e recomendado para teor de açúcar de 0% a 5% sobre o peso da farinha. É melhor para processos de fermentação de curta duração.

Propriedades específicas

Descrição visual	Amarelo claro, partículas ou tiras Típico
Odor	de fermento de padeiro Sem
impurezas	impurezas visíveis 5,5
Umidade(%)	Máximo 700
Potência de fermentação inicial (CO ₂)/(mL/h)	Mínimo 94,5
Matéria seca (MS, %)	Mínimo 40-50 4-8
Proteína (MS,%)	105
Cinzas (DM, %)	
Contagem total de placas (cfu/g)	Máximo 102
E-coli MPN/g	Máximo Negativo/
salmonela	25g Negativo/25g
Staphylococcus aureus	1,0 Máximo 1,5
Pb (em seco, mg/kg)	Máximo
Como (em seco, mg/kg)	

Ingredientes

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) (99,0%), Emulsificante (monoestearato de sorbitano, 0,5%), Antioxidantes (ácido ascórbico, 0,5%)

Armazenamento Armazene em local fresco e seco ou em condições abaixo de 25 °C. Para melhores resultados, feche novamente após a abertura e use o mais rápido possível.

Prazo de

validade 24 meses (com embalagem fechada)



ANJO LEVEDURA CO., LTD.

168 Chengdu Avenue, Yichang, Hubei, China. 443003 Tel: +86-717-6369 520

Fax: +86-717-6370 680

pt.angelyeast.com

Alérgeno

Nenhum—Referência (EU)1169/2011 Anexo ȳ

ALÉRGENO	PRESEÇA EM INGREDIENTES (sim ou não), se SIM, especifique o ingrediente	PRESEÇA DE OUTRO PROCESSOS (sim ou não)
Cereais que contenham glúten, nomeadamente: trigo (como espelta e trigo khorasan), centeio, cevada, aveia ou seus derivados hibridizados e produtos derivados, exceto: (a) xaropes de glicose à base de trigo, incluindo dextrose (b) maltodextrinas à base de trigo c) Xaropes de glicose à base de cevada d) Cereais utilizados para fazer destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola	Não	Não
Crustáceos e produtos derivados	Não	Não
Ovos e produtos derivados	Não	Não
Peixes e produtos derivados, exceto: a) Gelatina de peixe utilizada como veículo de vitaminas ou carotenóides preparações (b) gelatina de peixe ou cola de peixe usada como agente de clarificação em cerveja e vinho	Não	Não
Amendoins e produtos derivados	Não	Não
Grãos de soja e produtos derivados, exceto: a) Óleo e gordura de soja totalmente refinados (b) mistura de tocoferóis naturais (E306), D-alfa natural tocoferol, D-alfa-tocoferol acetato natural e D-alfa tocoferol succinato natural de soja fontes c) Fitoesteróis derivados de óleos vegetais e fitoesteróis ésteres de fontes de soja (d) éster de estanol vegetal produzido a partir de esteróis de óleo vegetal de fontes de soja	Não	Não
Leite e produtos derivados (incluída a lactose), exceto: a) Soro de leite utilizado para fazer destilados alcoólicos, incluindo álcool etílico de origem agrícola (b) lactitol	Não	Não



ANJO LEVEDURA CO., LTD.

168 Chengdu Avenue, Yichang, Hubei, China. 443003 Tel: +86-717-6369 520 Fax:
+86-717-6370 680

pt.angelyeast.com

Frutos de casca rija, nomeadamente: amêndoas (<i>Amygdalus communis</i> L.), avelãs (<i>Corylus avellana</i>), nozes (<i>Juglans regia</i>), castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>), nozes pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistache (<i>Pistacia vera</i>), macadâmia ou Nozes de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e produtos derivados, com exceção das nozes utilizadas para fazer bebidas alcoólicas destilados, incluindo álcool etílico de origem agrícola	Não	Não
Aipo e produtos derivados	Não	Não
Mostarda e produtos derivados	Não	Não
Sementes de gergelim e produtos derivados	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações de mais de superior a 10 mg/kg ou 10 mg/litro em termos de SO ₂ total que devem ser calculados para os produtos propostos pronto para consumo ou reconstituído de acordo com as instruções dos fabricantes (especificar percentagem)	Não	Não
Tremoço e produtos derivados	Não	Não
Moluscos e produtos derivados	Não	Não
Tartrazine ou amarelo # 5	Não	Não

Dosagem

A dosagem recomendada é de 0,8% a 1,5% sobre o peso da farinha. Você pode alterar a dosagem de fermento de acordo com a demanda. A dosagem correta depende, entre outros, da aplicação, receita, tipo de processo e circunstâncias do processo.

Modo de uso

Misture com farinha ou adicione à massa durante o primeiro estágio de mistura. Ou dissolva o fermento seco em água morna (35-38 °C) alternativamente e evite o contato direto do fermento com água gelada ou bloco de gelo.

Pareve Kosher

União Ortodoxa (OU)

Status de

OGM A levedura seca instantânea deve ser cultivada a partir de uma cepa de levedura natural sem qualquer operação geneticamente modificada. As matérias-primas são livres de OGM.



ANJO LEVEDURA CO., LTD.

168 Chengdu Avenue, Yichang, Hubei, China. 443003 Tel: +86-717-6369 520

Fax: +86-717-6370 680

pt.angelyeast.com

Informação do Código

do Lote O código do produto da levedura semi-seca é a data de fabricação. A data de validade é a data de fabricação mais o prazo de validade. Por exemplo, o código do produto é 04/10/2014, isso significa que o produto foi fabricado em 10 de abril de 2014. O prazo de validade é de 24 meses, portanto, a data de validade do produto é 04/09/2016.

<u>Origem</u>	China
<u>MSDS</u>	Anexo
<u>Número do telefone de emergência</u>	+86-717-6369520
<u>Embalagem</u>	Interior: Saco de folha de alumínio, embalagem a vácuo Externo: caixa

Outra certificação

ISO9001/ISO22000/ISO14001/OHSAS18001/KOSHER/HALAL/BRC

Informação nutricional

 porções por recipiente
 Porção 100g

Quantidade por porção

calorias **354k Cal**

	% Valor diário*
Gordura Total	1%
1g Gordura Saturada	2%
0,3g Gordura	
<i>Trans</i> 0g Colesterol	0%
0mg Sódio 170mg	7%
Carboidrato Total 37g Fibra	13%
Alimentar 27g	96%
Açúcares Totais	
0g Inclui 0g Açúcares	0%
Adicionados Proteína 48g	96%



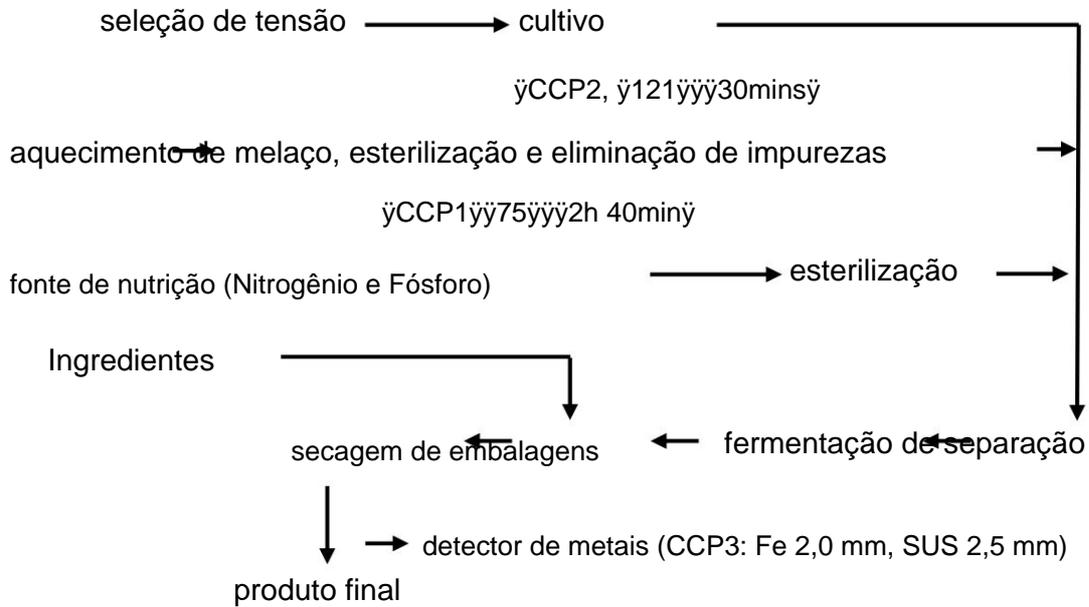
ANJO LEVEDURA CO., LTD.

168 Chengdu Avenue, Yichang, Hubei, China. 443003 Tel: +86-717-6369 520
 Fax: +86-717-6370 680
 pt.angelyeast.com

Vitamina D D 0mcg	0%
Cálcio 40mg	3%
Ferro 5mg	27%
Potássio 1600mg	34%

* O % Daily Value (DV) informa quanto um nutriente em uma porção de alimento contribui para uma dieta diária.
 2.000 calorias por dia são usadas para aconselhamento nutricional geral.

Fluxograma



Angel se dedica ao fornecimento de produtos e serviços de alta qualidade aos clientes. Com o objetivo de fornecer serviços técnicos oportunos, convenientes e satisfatórios, nossa equipe de técnicos de panificação está totalmente preparada para oferecer soluções, seja escaneando o código ou simplesmente clicando no botão abaixo. Será apreciado recomendar nossos serviços técnicos online.

