



**FICHA TÉCNICA
ALL FERMENTO QUÍMICO**

Revisão: 06

Código: 2182

Data: 04/10/2022

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: 06

Código: 2182

Data: 04/10/2022

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.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Alimento com alto teor de sódio.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 250 porções			
Porção: 10g (1 colher de sopa rasa)			
	Valores para 100g	Valores para 10g (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	57	6	3
Carboidratos (g)	14	1	5
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	15.869mg	1.587mg	78

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.