

FICHA TÉCNICA ALL MELHORADOR DE FARINHA

Revisão: 05 Código: 220

Data: 04/10/2022

Página 01/02

PRODUTO

ALL MELHORADOR DE FARINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto em pó para ser utilizado diretamente na farinha, com a finalidade de reforçar a rede de glúten, resultando num pão com melhores características.

APRESENTAÇÃO

Pó fino de cor branca amarelada e levemente gorduroso.

Odor e sabor característicos ao produto.

VANTAGENS

- Aumenta a resistência da massa mesmo ocorrendo variações na qualidade da farinha de trigo ou mesmo sob variação de processo.
- Proporciona aos produtos finais uma melhor qualidade com uma padronização constante.
- Melhora a textura do miolo, simetria, aroma e cor do produto assado.
- No pão francês proporciona melhor crocância e a quebra da casca, além melhorar o sabor e aroma.

INGREDIENTES

Amido de milho ou de mandioca, Açúcar extrafino, Carbonato de cálcio, Estabilizantes polisorbato 80 e estearoil 2-lactil lactato de sódio, Aroma de manteiga, Melhoradores de farinha Ácido ascórbico e enzima alfa amilase.

DOSAGEM RECOMENDADA

Utilizar 1% sobre o peso da farinha de All Reforçador de Farinha ou 500g para cada 50kg de farinha da receita.

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

EMBALAGEM

- Sacos plásticos contendo 10kg.
- Caixa de papelão com 20kg a granel.
- ❖ Caixa de papelão com 40 pacotes plásticos com 500g cada.

VALIDADE

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

ARMAZENAMENTO

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



FICHA TÉCNICA ALL MELHORADOR DE FARINHA

Revisão: 05 Código: 220 Data: 04/10/2022 Página 02/02

CÓDIGO DE BARRAS

*	Saco plástico com 10kg	789 892 1	117 639 2
*	Caixa de papelão com 20kg a granel	789 890 7	714 632 6

❖ Caixa de papelão com 40 pacotes plásticos de 500g cada 789 892 117 633 0

NÚMERO NCM

19 01 20 00

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

ALEGAÇÃO NUTRICIONAL

Produto dentro dos padrões normais.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

11	<mark>NFORMAÇÃO NUTRIC</mark>	CIONAL			
Porções por embalagem: 333 e	<mark>: 666 por</mark> çõ <mark>es respe</mark> ct	ivamente			
Por <mark>ção: 30g (uma col</mark> he <mark>r de so</mark> pa bem cheia)					
	Valores para 100g	Valores para 30g (1 porção)	% VD*		
Valor energético (kcal)	281	84	4		
Carboidratos (g)	67	20	7		
Açúcares Totais (g)	10	3			
Açúcares Adicionados (g)	10	3	6		
Proteínas (g)	0,0	0,0	0		
Gorduras totais (g)	1,3	0,4	1		
Gorduras saturadas (g)	1,2	0,4	2		
Gorduras trans (g)	0,0	0,0	0		
Fibra alimentar (g)	0,1	0,0	0		
Sódio (mg)	106	32	2		
*Percentual de valores diários fo	ornecidos pela porção).			