

FICHA TÉCNICA

Produto: Corante Amarelo Ouro MM2000

O corante amarelo ouro tem a função de trazer a cor tanto nos pães, quanto nos cremes e recheios, ele traz a cor amarelo de gema, para deixar os produtos mais atraentes.

Composição

Açúcar refinado

Corante alimentício Amarelo crepúsculo

Características Técnicas

Informações Técnicas	Características
Aparência	Pó homogêneo e solto
Cor	Laranja
Odor	Sem odor

Informações Complementares

Não contém glúten

Embalagem

Caixa de papelão 1kg com embalagem plástica

Modo de Usar

1% ou 10grs para cada 1kg de farinha de trigo, usando no preparo da massa.

Prazo de Validade

O produto tem validade de 1 ano, desde que conservado em condições adequadas

Conservação

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo de luz.

Vantagens

- **Melhora a cor**
- **Traz a cor de gema, mas com a segurança microbiológica**

Tabela Nutricional – Informação Nutricional		
Porção para 100grs(5colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	328 Kcal-1377kJ	16
Carboidratos	82g	23
Proteínas	0g	0
Gorduras Totais	0g	0
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0g	0
Cálcio	QNS	QNS
Ferro	QNS	QNS
Sódio	0mg	(**)

*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades. (**) Valor diário não estabelecido).

Viviane Cristina Rocha Melo

Eng. De Alimentos – CREA MG - 0000090890D