

# **FICHA TÉCNICA**

## **Produto: Fermento em pó Químico MM2000**

O fermento químico MM2000 pode ser definido como agente de crescimento, tendo como aplicação o crescimento de massas de bolos e biscoitos.

## **Composição**

Amido de milho e/ou fécula de mandioca

Pirofosfato de sódio

Bicarbonato de sódio.

## **Características Técnicas**

<b>Informações Técnicas</b>	<b>Características</b>
<b>Aparência</b>	<b>Pó leve e solto</b>
<b>Cor</b>	<b>Branca</b>
<b>Odor</b>	<b>Forte de fermento</b>

## **Informações Complementares**

Não contém Glúten.

## **Embalagem**

Caixas papel contendo sacos plásticos de 2kg

Potes plásticos 100grs

## **Modo de Usar**

20grs para cada 250grs de farinha de trigo

## **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

- Permite aerar a massa, tornando-a leve e porosa.
- Proporcionar volume ao produto final.
- Melhora a qualidade da mastigação.
- Melhora o acabamento do produto final.
- Uniformidade no tamanho das células do miolo.
- Coloração de miolo mais clara.
- Textura macia.

Tabela Nutricional – Informação Nutricional		
Porção para 100grs(5colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	110kcal=462kj	4%
Carboidratos	26g	7%
Proteínas	0g	0%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	9g	30%
Cálcio	QNS	QNS
Ferro	QNS	QNS
Sódio	16650mg	694%

**Viviane Cristina Rocha Melo**

**Eng. De Alimentos – CREA MG - 0000090890D**