

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

Informações Técnicas	Características
Aparência	Pó leve e solto
Cor	Branca
Odor	Forte de fermento

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