

FICHA TÉCNICA

Produto: Melhorador para farinhas concentrado MM2000

O melhorador para farinhas MM2000 Concentrado é um melhorador para farinhas que ajuda a manter o desenvolvimento do pão de forma gradual, não perdendo assim a ação do fermento, segurando com a rede de glúten o tempo de 12 a 16 horas.

Nosso melhorador garante um produto final de alta qualidade, composto de matérias-primas de alta qualidade, além de ter uma fabricação que obedece as normas higiênico sanitária e preza pela qualidade.

Composição

Amido de milho (geneticamente modificado) e/ou fécula de mandioca

Açúcar cristal

Ácido ascórbico

Enzima Alfa amilase

Carbonato de cálcio

Características Técnicas

Informações Técnicas	Características
Aparência	Pó homogêneo e levemente solto
Cor	Cor branco marfim
Odor	Característico de pós farináceos

Informações Complementares

Contém Glúten
Alérgicos: Pode conter trigo

Embalagem

Pacote 250grs
Fardo 10kg / 40pct /250grs

Modo de Usar

Utilizar 250grs do Melhorador para Farinhas MM2000 a cada 50kg 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

- Maior tempo de fermentação de 12 à 16hrs
- Deixa o pão mais resistente
- Crosta bem corada
- Pestana bem aberta

Tabela Nutricional – Informação Nutricional		
Porção para 100grs(5colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	370Kcal/1554Kj	15
Carboidratos	18gr	5
Proteínas	2g	0%
Gorduras Totais	4g	1
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	1g	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