

# **FICHA TÉCNICA**

## **Produto: Melhorador para farinhas tradicional MM2000**

O melhorador para farinhas MM2000 Tradicional 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 8 a 12 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**

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

### **Informações Complementares**

Contém Glúten

Alérgicos: Pode conter trigo

### **Embalagem**

Caixas papelão virgem com saco plástico 20kg

Pacotet 500grs

Fardo 10kg/ 20pct /500grs

Pacote 5kg

## Modo de Usar

Utilizar 500grs 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 8 à 12hrs
- 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**