ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO - FICHA TÉCNICA

Produto	Fermento Biológico Instantâneo – Best Baker			
Nome técnico	Fermento Biológico Seco Instantâneo.			
Cód. SAP	2110806	BEST BAKER №:	R&D-B2B-BBAK-001 – Fermento Biológico Seco Instantâneo Best Baker	
Descrição	Fermento biológico seco instantâneo para massas salgadas, destinado ao segmento de panificação e biscoitos fermentados.			
Modo de preparo	 Misture o fermento biológico instantâneo com a farinha antes de acrescentar os demais ingredientes. Uso de acordo com a receita. Uma parte de fermento Instantâneo equivale a três partes de fermento biológico fresco. Importante: Não misture o fermento diretamente com o sal. Não reidratar o fermento instantâneo. 			
Benefícios	 Alto poder fermentativo. Não necessita ser dissolvido. Uniformidade de ação. 			

Contato SAC	sac@onfood.com.br www.onfood.com.br (11) 4040-9971	
Produzido por	CNPJ 60.934.551/0004-05 INDÚSTRIA BRASILEIRA	
Distribuído por	Onfood Interm de Negócios Ltda. Rua Dante Ferezin, 400 – Distrito Industrial Luiz Roberto Jábali – Ribeirão Preto-SP CNPJ 40.523.842/0001-42	

Lista de Ingredientes Saccharomyces cerevisiæ e emulsificante monoestearato de sorbitana. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Características Sensoriais			
Aparência	Pó granulado.		
Odor	Característico.		
Cor	Bege a bege claro.		

Tabela Nutricional				
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Por 100 g				
Carboidratos	22 g			
Proteínas	41 g			
Gorduras Totais	5,4 g			
Gorduras Saturadas	1,8 g			
Gorduras Trans	0 g			
Fibra Alimentar	20 g			
Sódio	130 mg			

Modificação Genética			
Não contém ingredientes transgênicos.			

Version no. 00

Issue Date: 26/07/2021

Informações de Conveniência			
Adequado para	Sim	Não	Comentários
Ovo-lacto-vegetariano	х		
Vegano	х		
Orgânico		х	

Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento				
Embalagem	 Caixa de 10 kg, contendo 20 pacotes a vácuo com 500 g cada. Paletização (lastro x altura): 16 x 5. 			
Cádigos do bours	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária	
Códigos de barras	789 896839 203-8		1 789 896839 203-5	
Recomendações de armazenamento	 Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta. Não armazenar junto a produtos químicos ou que exalem cheiros. Depois de aberta, manter o produto armazenado e fechado sob refrigeração na própria embalagem e consumir em até 7 dias. 			
Prazo de validade	2 anos a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.			

Informações adicionais

- Classificação fiscal 2102.10.90
- o Não contém ingredientes de origem animal.
- Não contém aromatizantes.
- o Informação nutricional obtida através de cálculo teórico baseado em dados de tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais, e dos fornecedores das matérias-primas. As informações contidas nesta especificação são baseadas na formulação do produto, nos dados fornecidos pelos fornecedores das matérias-primas e da unidade fabril até a data de emissão do presente documento.

Confidencialidade

As informações contidas nesta especificação são confidenciais. A informação é de propriedade da AB Mauri. Destina-se exclusivamente para uso pelo indivíduo ou organização para a qual ele é fornecido. Informações estão sujeitas aos direitos do autor e não devem ser utilizadas, divulgadas, copiadas ou divulgadas a terceiros sem o consentimento por escrito da AB Mauri.

	Histórico de Revisões				
Data	Emissor	Revisor	Aprovador	Revisão	Natureza da Revisão
26/07/21	RHC	PN	IR	00	Emissão Inicial

Version no. 00

Issue Date: 26/07/2021