

## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

<b>Produto</b>	Fermento Biológico Instantâneo para Massas Doces – Best Baker		
<b>Nome técnico</b>	Fermento Biológico Seco Instantâneo.		
<b>Cód. SAP</b>	2110805	<b>BEST BAKER Nº:</b>	R&D-B2B-BBAK-002 – Fermento Biológico Seco Instantâneo Massa Doce Best Baker
<b>Descrição</b>	Fermento biológico seco instantâneo para massas doces, destinado ao segmento de panificação e biscoitos fermentados.		
<b>Modo de preparo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Misture o fermento instantâneo diretamente à farinha durante o primeiro estágio de amassamento.</li> <li>○ Uso de acordo com a receita.</li> <li>○ Uma parte de fermento Instantâneo equivale a três partes de fermento biológico fresco.</li> </ul> <p><b>Importante:</b>                  Não reidratar o fermento instantâneo.                  Não misturar o fermento diretamente com sal.</p>		
<b>Benefícios</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alto poder fermentativo.</li> <li>○ Não necessita ser dissolvido.</li> <li>○ Recomendado para massas cujo teor de açúcar seja superior a 7,5% em base farinha. Para produtos com teores entre 5,0 a 7,0% de açúcar em base farinha, sugere-se testar o fermento massa doce e o tradicional e verificar o melhor resultado.</li> <li>○ Uniformidade de ação.</li> </ul>		

<b>Contato SAC</b>	sac@onfood.com.br www.onfood.com.br (11) 4040-9971
<b>Produzido por</b>	CNPJ 60.934.551/0004-05 <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA</b>
<b>Distribuído por</b>	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 cerevisiae* e emulsificante: monoestearato de sorbitana. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### Características Sensoriais

<b>Aparência</b>	Pó granulado.
<b>Odor</b>	Característico.
<b>Cor</b>	Bege a bege claro.

### Tabela Nutricional

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Por 100 g

Valor Energético	304 kcal = 1.277 kJ
Carboidratos	22 g
Proteínas	41 g
Gorduras Totais	5,6 g
Gorduras Saturadas	1,9 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

Page 1 of 2

Por causa dos inúmeros fatores que afetam os resultados, todos os nossos produtos são vendidos com o entendimento de que os clientes fazem o seu próprio teste para determinar a adequação de nossos produtos. As declarações contidas neste documento não devem ser interpretadas como declarações, garantias ou garantias, expressas ou implícitas, de qualquer tipo.

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

Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento			
<b>Embalagem</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Caixa de 10 kg, contendo 20 pacotes a vácuo com 500 g cada.</li> <li>Paletização (lastro x altura): 16 x 5.</li> </ul>		
<b>Códigos de barras</b>	<b>Embalagem Primária</b>	<b>Embalagem Secundária</b>	<b>Embalagem Terciária</b>
	789 896839 204-5	-----	1 789 896839 204-2
<b>Recomendações de armazenamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta.</li> <li>○ Não armazenar junto a produtos químicos ou que exalem cheiros.</li> <li>○ Depois de aberta, manter o produto armazenado e fechado sob refrigeração na própria embalagem e consumir em até 7 dias.</li> </ul>		
<b>Prazo de validade</b>	2 anos a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.		

Informações adicionais
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Classificação fiscal – 2102.10.90</li> <li>○ Não contém ingredientes de origem animal.</li> <li>○ Não contém aromatizantes.</li> <li>○ 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.</li> </ul>

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