ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Fermento Biológico Creme Massa Sal.		
Nome técnico	Fermento Biológico.		
Cód. SAP	2000018	**AB Mauri R&D Nº:**	R&D-B2B-MR-083 – Fermento Biológico Creme Massa Sal
Descrição	Fermento biológico de alto poder fermentativo para massas salgadas, destinado à indústria do segmento de panificação e biscoitos fermentados.		
Modo de preparo	o Misturar o produto diretamente à massa. o Uso de acordo com a receita.		
Benefícios	o Alto poder fermentativo. o Produto a granel. o Uniformidade de ação. o Uso industrial.		

Contato Matriz	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Rua Cardeal Arcoverde, 1641 – 12º andar – Pinheiros. CEP 05407-002 - São Paulo - SP
Contato SAC	0800 703 3699 www.mauri.com.br
Produzido por	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Avenida Tietê, L-233 - Barranca do Rio Tietê. CEP: 17.280-000 - Pederneiras - SP Tel.: 55 14 3283-8014 **INDÚSTRIA BRASILEIRA**

Lista de Ingredientes
Saccharomyces cerevisiæ. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**.

Características Sensoriais	
Aparência	Creme fluido.
Odor	Característico.
Cor	Bege a bege claro.

Tabela Nutricional	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL **Por 100 g**	
Valor Energético	62,4 kcal = 261 kJ
Carboidratos	4,8 g
Proteínas	8,7 g
Gorduras Totais	0,9 g
Gorduras Saturadas	0,16 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra Alimentar	2,7 g
Sódio	2-18* mg
NOTA: * Os valores referentes ao Sódio podem sofrer variações em função das características das matérias-primas utilizadas na fabricação do produto.	

Modificação Genética
Não contém ingredientes transgênicos.

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				
Embalagem	o Acondicionado em tanques.			
Códigos de barras	**Embalagem Primária**		**Embalagem Secundária**	**Embalagem Terciária**
	2000018	-----	-----	-----
Recomendações de armazenamento	o Manter o produto refrigerado entre 1 e 8°C, em tanques próprios para este fim. o Manter o tanque em local seco e limpo, ao abrigo da luz solar direta. o Somente encher tanques limpos (após o sistema de higienização) e vazios. o A mistura de cremes de diferentes lotes não é recomendada.			
Prazo de validade	20 dias a partir da data de fabricação. Vide o certificado de análise para data de validade e lote.			

Informações adicionais
o Classificação fiscal – 2102.10.90 o Não contém ingredientes de origem animal. o 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
11/11/15	GP	KI	00	Emissão Inicial

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.