



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Fermento Biológico Instantâneo para Massas Doces		
Nome técnico	Fermento Biológico Seco Instantâneo para Massas Doces		
Cód. SAP	(Emb. A) 2100152	AB Mauri R&D Nº:	R&D-B2B-MR-077 – Fermento Biológico Instantâneo para Massas Doces
	(Emb. B) 2100146		
	(Emb. C) 2100385		
Descrição	Fermento biológico instantâneo para massas doces, destinado ao segmento de panificação e biscoitos fermentados.		
Modo de preparo	<ul style="list-style-type: none">○ Misturar o produto diretamente à massa.○ Uso de acordo com a receita.		
Benefícios	<ul style="list-style-type: none">○ Alto poder fermentativo.○ Não necessita de refrigeração.○ Não necessita ser dissolvido; misturar nos ingredientes secos da receita.○ 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.○ Uniformidade de ação.		

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 cerevisiae 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

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	100 - 130* mg

NOTA:* Os valores referentes ao Sódio podem sofrer variações em função das características das matérias primas utilizadas na fabricação do produto.

Version no. 01

Issue Date: 19/05/2016

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.

**Modificação Genética**

Não contém ingredientes de origem transgênica.

Informações de Conveniência

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

Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento

Embalagem	o A – Caixa de 10 kg, contendo 20 pacotes a vácuo com 500 g cada. Paletização (lastro x altura): 8 x 9.			
	o B – Saco de papel Kraft 10 kg, contendo 1 saco plástico de 10 kg, Paletização (lastro x altura): 15x5.			
Códigos de barras	o C – Caixa de 10 kg, contendo 20 pacotes a vácuo com 500 g cada. Paletização (lastro x altura): 8 x 9.			
	Embalagem Primária		Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
	Emb. A	789 730940 022-7	1 789 730940 022-4	-----
Emb. B	-----	1 789 730940 222-8	-----	
Emb. C	789 730940 022-7	1 789 730940 015-6	-----	
Recomendações de armazenamento	o Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta. o Não armazenar junto a produtos químicos ou que exalem cheiros. o Depois de aberta, manter o produto armazenado sob refrigeração na própria embalagem. Utilizar o conteúdo da embalagem no menor prazo possível.			
Prazo de validade	2 anos a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.			

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
18/01/2016	GP	KI	00	Emissão Inicial
19/05/2016	GP	KI	01	Alteração de Embalagem