



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Fermento Fresco Massa Doce		
Nome técnico	Fermento Biológico Fresco para Massa Doce		
Cód. SAP	(Emb. A) 2100006	AB Mauri R&D Nº:	R&D-B2B-MR-081 – Fermento Biológico Fresco Massa Doce
	(Emb. B) 2100129		
	(Emb. C) 2100137		
	(Emb. D) 2100345		
Descrição	Fermento biológico fresco 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.○ 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. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Características Sensoriais

Aparência	Massa prensada, homogênea, friável de consistência firme.
Odor	Característico.
Cor	Bege a bege claro.

Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Por 100 g

Valor Energético	104 kcal = 437 kJ
Carboidratos	8,0 g
Proteínas	14 g
Gorduras Totais	1,5 g
Gorduras Saturadas	0,3 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra Alimentar	4,5 g
Sódio	3-30* 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 transgênicos.

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 - Saco de papel Kraft de 25 kg, com 5 sacos plásticos de 5 kg. Paletização (lastro x altura): 4 x 5.			
	o B - Saco de papel Kraft de 25 kg, com 1 saco plástico de 25 kg. Paletização (lastro x altura): 3 x 6.			
	o C - Caixa de 25 kg, com 50 pacotes de 500 g. Paletização (lastro x altura): 9 x 4.			
	o D - Caixa de 25 kg, com 50 pacotes de 500 g. Paletização (lastro x altura): 9 x 4.			
Códigos de barras	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária	
	Emb. A	789 730941 351-8	-----	-----
	Emb. B	789 730941 114-9	-----	-----
	Emb. C	789 730940 174-3	1 789 730940 174-0	-----
Emb. D	789 730940 174-3	1 789 730940 793-3	-----	
Recomendações de armazenamento	o Manter o produto refrigerado entre 1 e 8°C, em local seco e limpo, ao abrigo da luz solar direta. o Não armazenar junto a produtos químicos ou que exalem cheiros. o Depois de aberta, utilizar o conteúdo da embalagem no menor prazo possível.			
Prazo de validade	45 dias a partir da data de fabricação sob refrigeração. 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
18/01/16	GP	KI	00	Emissão Inicial
19/05/16	GP	KI	01	Alteração de Embalagem