



## ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

<b>Produto</b>	Melhorador de Panificação em Pasta		
<b>Nome técnico</b>	Preparo em pasta para produtos de panificação.		
<b>Cód. SAP</b>	2110043	<b>AB Mauri R&amp;D Nº:</b>	R&D-B2B-MR-069 – Melhorador de Panificação em Pasta
<b>Descrição</b>	Preparado para produtos de panificação sabor artificial de manteiga, destinada ao segmento B2B.		
<b>Modo de preparo</b>	Utilizar 1 pote (100 g) de melhorador em pasta por saco de farinha de trigo (50 kg), ou seja, 0,2% sobre o peso da farinha a ser usada.		
<b>Benefícios</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aditivo em forma de pasta.</li><li>○ Corrige as variações da farinha de trigo.</li><li>○ Indicado para farinhas de força forte a moderada.</li><li>○ Já vem na dosagem ideal para um saco de 50 kg de farinha.</li><li>○ Pães com melhor textura e aparência.</li><li>○ Promove maior volume do pão.</li></ul>		

<b>Contato Matriz</b>	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Rua Cardeal Arcoverde, 1641 – 12º andar – Pinheiros. CEP 05407-002 - São Paulo - SP
<b>Contato SAC</b>	0800 703 3699 www.mauri.com.br
<b>Produzido por</b>	Eurogerm Brasil Produtos Alimentícios Ltda. Rua Gabriel Pedro de Oliveira, 350 – Santa Julia. CEP: 13295-000 - Itupeva - SP Tel.: 55 11 45 912321 <b>INDÚSTRIA BRASILEIRA</b>

### Lista de Ingredientes

Amido (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*), gordura vegetal hidrogenada, emulsificante: polisorbato 80, melhoradores de farinha: ácido ascórbico, azodicarbonamida e alfa amilase, antioxidante: glucose oxidase e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E DE SOJA.**

### Características Sensoriais

<b>Aparência</b>	Pasta branca a levemente amarela.
<b>Odor</b>	Característico.
<b>Sabor/Aroma</b>	Característico.

### Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100 g (1 unidade) ***		
Quantidade por porção		%VD*
Valor Energético	346 kcal = 1453 kJ	17
Carboidratos	52 g	17
Proteínas	0,6 g	1
Gorduras totais	15 g	27
Gorduras saturadas	3,8 g	17
Gorduras trans	5,4 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	51 mg	2

\* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* - VD não estabelecido. \*\*\* - Quantidade necessária para 50 kg de farinha de trigo.

Version no. 01

Issue Date: 01/06/2016

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**

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**

<b>Embalagem</b>	o Caixa com 4,8 kg, contendo 48 potes plásticos com conteúdo líquido de 100 g cada. Paletização (lastro x altura): 8 x 9.		
<b>Códigos de barras</b>	<b>Embalagem Primária</b>	<b>Embalagem Secundária</b>	<b>Embalagem Terciária</b>
	789 730940 027-2	1 789 730940 027-9	-----
<b>Recomendações de armazenamento</b>	Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta. Depois de aberta, utilizar o conteúdo da embalagem no menor prazo possível.		
<b>Prazo de validade</b>	6 meses a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.		

**Informações adicionais**

- o Classificação fiscal – 2106.90.90
- o Não contém ingredientes de origem animal.
- o **Aromatizado artificialmente.**
- 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
07/03/16	GP	KI	00	Emissão Inicial
01/06/16	GP	KI	01	Alteração de Embalagem e ajustes de rotulagem