



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

EMULSIFICANTE PASTA GRAN BOLO PREMIUM

CÓD. FT - A0011

Emissão: 19/12/2025

Revisão: 02
16/06/2026

Descrição: Pasta de coloração branco perolado indicada para aplicação em bolos em geral, fornecendo melhorar volume e estrutura.

Embalagens: Embalagem primária: Balde de polipropileno com 3 kg cada. Embalagem Secundária: Caixa de papelão. A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir em até 30 dias.

Peso Bruto: 3,180 Kg

Peso líquido: 3 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso:

Usar 5% do produto para o pão de ló, 3% para bolos, 1,5% para biscoito champanhe sobre o peso de farinha de trigo ou na quantidade solicitada em suas receitas de bolos, tortas, doces e demais produtos de confeitaria.

Ingredientes: Água, amido de milho modificado (Milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumeefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), estabilizantes éster de ácidos graxos com poliglicerol (INS475) e polisorbato 80 (INS433) e conservante ácido sórbico (INS200).

Alérgicos: PODE CONTER TRIGO, SOJA, LEITE, OVO, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN.

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pasta
Cor	Branco perolado
Sabor e odor	Característicos

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.



Contém milho
Transgênico



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100 g		
	100 g	% VD*
Valor energético (kcal)	331	17
Carboidratos (g)	39	17
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	13
Gorduras totais (g)	21	37
Gorduras saturadas (g)	20	91
Gorduras trans (g)	0,2	Não estab.
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0

LISTA DE ALERGÊNICOS		
Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alérgico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Não

Informações sobre o Responsável Técnico	
Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145