



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FERMENTO EM PÓ

CÓD. FT - A0007

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

Descrição: Pó de coloração branca utilizado como agente de crescimento.

Embalagens: Embalagem primária: saco plástico em polietileno de 2 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão com 1 unidade de 2 kg cada. 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.

Peso Bruto: 2,100 Kg

Peso líquido: 2 Kg

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

Modo de uso: Usar na conservação de pães, bolos e demais produtos de panificação e confeitaria na dosagem de 100 a 200 g para cada saco de 25 kg de farinha de trigo da receita (de 0,4 a 0,8% sobre o peso de farinha de trigo da receita).

Ingredientes: Amido de milho (contém genes de milho *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes*, *Agrobacterium Tumefaciens*, *Zea Mays*, *Sphingobium Herbicidovorans*, *Bacillus Subtilis*), fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio (INS450i), bicarbonato de sódio (INS500i) e fosfato monocalcico (INS341i)).

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

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Pó fino
Cor	Branco
Sabor e odor	Características

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
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	Sim

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



Contém milho
Transgênico



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 g	% VD*
Valor energético (kcal)	140	6
Carboidratos (g)	33	8
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0,7	0
Gorduras saturadas (g)	0,3	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0,7	0
Sódio (mg)	14010	658

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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