

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Fermento Biológico Instantâneo – Bravíssimo		
Nome técnico	Fermento Biológico Seco Instantâneo.		
Cód. SAP	2110804	BRAVISSIMO Nº:	R&D-B2B-BRAV-001 – Fermento Biológico Seco Instantâneo Bravíssimo
Descrição	Fermento biológico seco instantâneo para massas salgadas, destinado ao segmento de panificação e biscoitos fermentados.		
Modo de preparo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Misture o fermento biológico instantâneo com a farinha antes de acrescentar os demais ingredientes. ○ Uso de acordo com a receita. ○ Uma parte de fermento Instantâneo equivale a três partes de fermento biológico fresco. <p>Importante:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Não misture o fermento diretamente com o sal. ○ Não reidratar o fermento instantâneo. 		
Benefícios	<ul style="list-style-type: none"> ○ Alto poder fermentativo. ○ Não necessita ser dissolvido. ○ Uniformidade de ação. 		

Contato SAC	sac.g6distribuicao.com.br
Produzido por	CNPJ 60.934.551/0004-05 INDÚSTRIA BRASILEIRA
Distribuído por	G6 Food Brasil Alimentos Ltda. CNPJ 27.158.974/0001-54 Rua Guilherme Jorge Scheide, 333, Pato Branco-PR

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	303 kcal = 1.273 kJ
Carboidratos	22 g
Proteínas	41 g
Gorduras Totais	5,4 g
Gorduras Saturadas	1,8 g
Gorduras Trans	0 g
Fibra Alimentar	20 g
Sódio	130 mg

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	<ul style="list-style-type: none"> Caixa de 10 kg, contendo 20 pacotes a vácuo com 500 g cada. Paletização (lastro x altura): 16 x 5. 		
Códigos de barras	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
	789 833051 408-2	-----	1 789 833051 408-9
Recomendações de armazenamento	<ul style="list-style-type: none"> Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta. Não armazenar junto a produtos químicos ou que exalem cheiros. Depois de aberta, manter o produto armazenado e fechado sob refrigeração na própria embalagem e consumir em até 7 dias. 		
Prazo de validade	2 anos a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.		

Informações adicionais
<ul style="list-style-type: none"> Classificação fiscal – 2102.10.90 Não contém ingredientes de origem animal. Não contém aromatizantes. 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
13/09/21	RC	PN	IR	00	Emissão Inicial
09/06/22	RC	PN	IR	01	Inclusão de logotipo