

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Fermento Biológico Instantâneo para Massas Doces – Bravíssimo		
Nome técnico	Fermento Biológico Seco Instantâneo.		
Cód. SAP	2110803	BRAVÍSSIMO Nº:	R&D-B2B-BRAV-002 – Fermento Biológico Seco Instantâneo Massa Doce Bravíssimo
Descrição	Fermento biológico seco instantâneo para massas doces, destinado ao segmento de panificação e biscoitos fermentados.		
Modo de preparo	<p>Uso Doméstico: Dosagem na Receita:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pães Caseiros - 10 g para 1 kg de farinha. ○ Pizza ou Pães de Massa Doce - 20 g para 1 kg de farinha. <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture o fermento Biológico Instantâneo diretamente à farinha de trigo, sem dissolver em água. 2. Acrescente os demais ingredientes, misturando-os. 3. Adicione água ou leite 4. Sove a massa até que fique lisa e macia. 5. Deixe descansar por cerca de 20 minutos. Modele os pães, cubra e deixe crescer até dobrar de volume. 6. Asse em forno preaquecido a 180°C. <p>Uso Profissional:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Misture o fermento instantâneo diretamente à farinha durante o primeiro estágio de amassamento. ○ Uso de acordo com a receita. ○ Uma parte de fermento Instantâneo equivale a três partes de fermento biológico fresco. <p>Importante: Não reidratar o fermento instantâneo. Não misturar o fermento diretamente com sal.</p>		
Benefícios	<ul style="list-style-type: none"> ○ Alto poder fermentativo. ○ Não necessita ser dissolvido. ○ 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 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.

Version no. 01

Issue Date: 13/09/2022

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.

Rotulagem Nutricional			
Tabela Nutricional			Rotulagem Nutricional Frontal
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 50			
Porção: 10 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	10 g	%VD*
Valor energético (kcal)	287	29	1
Carboidratos (g)	17	1,7	1
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	39	3,9	8
Gorduras totais (g)	7,3	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	4,4	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	29	2,9	12
Sódio (mg)	198	20	1
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
			A Rotulagem Nutricional Frontal não se aplica neste produto.

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 407-5	-----	1 789 833051 407-2
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
13/09/22	RC	IR	PN	01	Adequação da tabela nutricional a RDC 429

Version no. 01

Issue Date: 13/09/2022

Page 2 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.