

O Zea é o mais tradicional e seguro condicionador do mercado.

Vantagens

- Indicado para farinhas de média força;
- Possui maior tolerância;
- Corrige as deficiências da farinha e aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Produz pães padronizados e garante um ótimo volume;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal.



Informação Nutricional

Descrição:	Melhorador De Farinha Em Pó Para Farinhas De Média Força
Função:	Melhorador de farinha em pó para pão francês e pães macios, indicado para farinhas médias.
Forma:	Pó gorduroso. Amarelado.
Ingredientes:	Amido.
Modo de Preparo:	Adicionar 500 g para cada 50 kg de farinha de trigo
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	1% sobre o peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 27/2010
Embalagem:	Caixa de papelão com 25 kg de produto.
Paletização Lastro:	10
Paletização Empilhamento:	3
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	7894448000196

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	442	22
V. Energético (kJ)	1242 kJ	15
Carboidratos (g)	70	23
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	19	1
Açúcares (g)	0.0 g	**
Açúcares totais (g)	0.0	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	18	28
Gorduras saturadas (g)	10.0	50
Gorduras trans (g)	0	0