

Volumex

Zeelandia Emulsificante

3301

O Volumex é um agente emulsificante e estabilizante para pão-de-ló e bolos.

Vantagens

- Permite a produção através do processo "all in", onde todos os ingredientes são misturados simultaneamente;
- Acelera a homogeneização dos ingredientes;
- Diminui o tempo da mistura;
- Aumenta a estabilidade da massa;
- Maior volume para pães de ló e bolos.



Informação Nutricional

Descrição:	Mistura Emulsificante Para Bolos
Função:	Mistura emulsificante para bolos.
Forma:	Pasta. Branco perolado.
Ingredientes:	Açúcar e água.
Modo de Preparo:	Para 1 kg de farinha de trigo, adicionar 100 g de Volumex para o preparo de pão de ló, 60 g para bolo inglês e 100 g para rocambole
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, ÇEVADA, AVEIA, OVOS, AMENDOIM, LEITE, AVELÂS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	10% para o preparo de pão-de-ló e 6% para o preparo de bolo sobre a farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Balde plástico com 5 kg de produto. Produto pode conter ingrediente produzido a partir de organismo genético que não carrega a proteína ou DNA transgênico.
Paletização Lastro:	25
Paletização Empilhamento:	5
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, consumir em até 30 dias.
Validade:	6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação. Início de validade em até 30 dias.
Código de Barras:	7894448033019

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	355	18
V. Energético (kJ)	1395 kJ	17
Carboidratos (g)	38	13
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0
Açúcares totais (g)	38	
Aç adicionados (g)	38	76
Gorduras totais (g)	23	35
Gorduras saturadas (g)	22	110
Gorduras trans (g)	0.2	10