

Zeelandia Melhorador Mxi

5894

O Zea MXI é um condicionador de massas que traz o que há de mais moderno em tecnologia de enzimas para dentro de sua padaria. Alta performance ao seu alcance!

## Vantagens

- Maior tolerância às variações de qualidade da farinha;
- Maior flexibilidade no descanso de mesa e fermentação;
- Realce das características do produto como uma casca crocante, mais volume e melhor aparência.



## Informação Nutricional

Descrição:	Melhorador De Farinha Em Pó Para Todos Os Tipos De Farinha
Função:	Melhorador em pó para pão francês e pães macios à base de enzimas, para todos os tipos de farinha
Forma:	Pó. Bege.
Ingredientes:	Amido
Modo de Preparo:	Adicionar 500 g de produto para cada 50 kg de farinha de trigo
Advertência:	ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, LEITE E AVELÃS. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	1% sobre o peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 20 kg de produto.
Paletização Lastro:	10
Paletização Empilhamento:	4
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:	7894448058944

## Tabela Nutricional

	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	404	20
V. Energético (kJ)	1354 kJ	16
Carboidratos (g)	78	26
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	17	1
Açúcares totais (g)	0.0	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	9.9	15
Gorduras saturadas (g)	5.6	28
Gorduras trans (g)	0	0