

Zeelandia Melhorador 500

124

Um condicionador tão seguro quanto o Zea. Indicado para farinhas fortes, de boa qualidade.

## Vantagens

- Aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Produz pães padronizados;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal;
- Garante absorção de água e fortalece a rede de glúten, resultando em um ótimo desempenho na fermentação e no volume.



## Informação Nutricional

Descrição:	Melhorador De Farinha Em Pó Para Farinhas Fortes
Função:	Melhorador de farinha em pó para pão francês e pães macios, indicado para farinhas fortes.
Forma:	Pó gorduroso. Amarelado.
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 AVELÁS. 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 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:	7894448001247

## Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	434	22
V. Energético (kJ)	1294 kJ	15
Carboidratos (g)	74	25
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	19	1
Açúcares (g)	4.9 g	**
Açúcares totais (g)	0.0	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	8.6	43
Gorduras trans (g)	0	0