



## MELHORADOR QUANTUM CONTROL

### VISÃO GERAL

Melhorador de farinha para controlar acidez e atividade de água em massas frescas.

### USO

0,5 % sobre o peso da farinha.

### INGREDIENTES

Regulador de acidez glucono-delta-lactona e citrato de sódio, Estabilizantes Goma Guar e Goma Xantana, Antiumectante carbonato de cálcio

### EMBALAGEM

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
190135	10 kg	Saco	

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 50 g	0.00
Valor Energético (kcal)	60.00
Valor Energético (kJ)	252.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	0.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	6.00
Sódio (mg)	1,231.00



### ARMAZENAMENTO

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberta a embalagem, utilizar observando a validade e condições de armazenamento. Após o uso, manter a embalagem fechada.



### VALIDADE

270 dias



### TIPO

Pó



### ALÉRGENOS

Aveia, Centeio, Cevada,  
Derivados de trigo soja,  
Contém Glúten



### MARCAS

Bakels