



## SUPER Z – REDUTOR DE SÓDIO

### VISÃO GERAL

Não é necessário a utilização de sal;

Praticidade e padronização das receitas;

Tolerância a fermentação.

### USO

3% sobre o peso da farinha.

Não é necessário adicionar sal na preparação.

Atende a meta de redução de sódio da ANVISA.

### INGREDIENTES

Sal, amido\*, sal hipossódico, açúcar, estabilizante carbonato de cálcio, emulsificantes esteroil lactato de sódio e polisorbato 80,, aromatizante e melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa-amilase. \*Ingrediente contendo Gene de Agrobacterium tumefaciens,, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Zea Mays e Spingobium herbicidorovans.

## EMBALAGEM

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
190025		Bolsa	

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Porção de 100 g	
Valor Energético (kcal)	316.00
Carboidratos (g)	57.00
Açúcares totais (g)	57.00
Açúcares adicionados (g)	50.00
Proteínas (g)	1.00
Gorduras Totais (g)	11.00
Gorduras Saturadas (g)	11.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	0.00
Sódio (mg)	12,017.00

## MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Uvas Passas	-
	<b>Peso total: 0.000</b>



### 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

180 dias



### TIPO

Pó



### ALÉRGENOS

CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE, LEITE, SOJA E OVO.



### CATEGORIA

Melhoradores



### MARCAS

Bakels