	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	03/09/2024
	<b>FERMENTO QUÍMICO</b>	<b>Revisão:</b>	01
		<b>Página 1 de 2</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

O Fermento Químico Adicel é uma mistura de agentes levedantes desenvolvida para otimizar o crescimento e a textura de uma ampla variedade de massas. Ideal para panificação, confeitaria e outros produtos alimentícios que requerem uma estrutura leve e aerada, proporciona um crescimento uniforme e resultados consistentes em diferentes condições de temperatura. Sua formulação versátil garante resultados superiores em termos de textura, sabor e qualidade final dos produtos, ao contrário de outros fermentos que contêm apenas bicarbonato de sódio.

## 2. APLICAÇÃO

Indicado para uma ampla gama de aplicações na panificação e confeitaria, como bolos, pães, biscoitos e bolachas. Para obter os melhores resultados no processo produtivo, recomenda-se misturar o fermento químico uniformemente com os ingredientes secos antes de adicionar os ingredientes líquidos. Isso assegura uma distribuição homogênea do fermento, prevenindo aglomerações e garantindo um crescimento uniforme. Além disso, o produto contribui para estabilizar misturas prontas, reduz o tempo de preparo e cozimento, retém a umidade, melhora a crocância e intensifica a cor dos produtos.

## 3. DOSAGEM


Utilize aproximadamente 10 g (cerca de 1 colher de sopa) de fermento químico para cada 500 g de farinha na receita de bolos e pães.  
Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

## 4. COMPOSIÇÃO

Amido de Milho, Pirofosfato Ácido de Sódio, Bicarbonato de Sódio e Fosfato Monocálcico.  
**NÃO CONTÉM GLUTÉN.**

**NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.**

## 5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém organismos transgênicos. 

## 6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos  
Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

## 7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Branco
Sabor	Característico, levemente alcalino
Odor	Característico

## 8. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS


Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

## 9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	183	9
Carboidratos (g)	46	15
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1	2
Sódio (mg)	8228	411
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>		<b>Data:</b>	03/09/2024
	<b>FERMENTO QUÍMICO</b>		<b>Revisão:</b>	01
			<b>Página 2 de 2</b>	

#### 10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 12 meses		
<b>Embalagem</b>	Pote de PEAD 200g	Saco PP + PE 500g	Saco PEBD leitoso 20kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		