



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: ADIBOLO

DESCRIÇÃO

Estabilizante e emulsificante para bolo.

INGREDIENTES

Açúcar, água, ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, polisorbato 80 e conservador ácido sórbico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ASPECTO

Produto pastoso com coloração branca

PROPORÇÃO DE USO

Modo de usar:
6% sobre o peso da farinha de trigo (para bolo inglês/califórnia)
10% sobre o peso da farinha de trigo (para rocambolo e pão de ló)
4% sobre o peso da farinha de trigo (para biscoito champanhe)
Benefícios
Confere maior maciez e textura na massa.

CÓDIGO DE BARRA

Balde 3,5kg: 78996814 0358 2

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

2106.9090

ALERGÊNICOS

PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE DE VACA E SOJA

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Determinação	Resultado
Aspecto	Pastoso
Coloração	branca
Odor	Característico
Ph	5.0 - 6.0

EMBALAGEM

Fardo com 4 baldes de 3,5kg cada

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4 x 3,5 kg	398	398	195

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução RDC Nº 240, de 26 de Julho de 2018.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 20g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	57 kcal= 239KJ	3%
Carboidratos	8g	3%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	3g dos quais:	5%
Gorduras Saturadas	2,8g	13%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido