

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Fermento Biológico Fresco		
Nome técnico	Fermento Biológico Fresco		
Cód. SAP	(Emb. A) 2100069	AB Mauri R&D N°:	R&D-B2B-FL-113 – Fermento Biológico Fresco
	(Emb. B) 2100167		
	(Emb. C) 2110253		
	(Emb. D) 2100155		
	(Emb. E) 2110250		
Descrição	Fermento biológico fresco destinado ao segmento de panificação e biscoitos fermentados.		
Modo de preparo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Misturar o produto diretamente à massa. ○ Uso de acordo com a receita. 		
Benefícios	<ul style="list-style-type: none"> ○ Alto poder fermentativo. ○ Ideal para massas salgadas. ○ Uniformidade de ação. 		

Contato Matriz	AB Mauri Brasil Ltda. Av. Dra. Ruth Cardoso, 7221 – Conjunto 1101 – Birmann 11º andar – Pinheiros. CEP 05425-902 - São Paulo – SP
Contato SAC	0800 704 1931 www.fleischmannprofissional.com.br
Produzido por	AB Mauri Brasil Ltda. Avenida Tietê, L-233 - Pederneiras – SP CNPJ: 60.934.551/0004-05 INDÚSTRIA BRASILEIRA

Lista de Ingredientes

Saccharomyces cerevisiae. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Características Sensoriais

Aparência	Massa prensada, homogênea, friável de consistência firme.
Odor	Característico.
Cor	Bege a bege claro.

Parâmetros Físico-Químicos

Análises (unidade)	Especificação Mínima	Especificação Máxima
Proteína (%)	42,00	-
Matéria Seca Total (%)	28,00	-
Umidade (%)	-	72,00
Cinzas (%)	-	5,00
Ativ. Fermentativa 0% 2ª hora (mlCO ₂)	1250,00	-

Parâmetros Microbiológicos

Análises (unidade)	Especificação Mínima	Especificação Máxima
<i>Escherichia coli</i> (UFC/ml)	-	10 ²
<i>Salmonella sp</i> (25 ml)	Ausência	

Rotulagem Nutricional																									
Tabela Nutricional	Rotulagem Nutricional Frontal																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th></th> <th>100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td>112</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>9,9</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td> Açúcares adicionados (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td> Gorduras saturadas (g)</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td> Gorduras trans (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td> <td>2,8</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>66</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			100 g	Valor energético (kcal)	112	Carboidratos (g)	9,9	Açúcares totais (g)	0	Açúcares adicionados (g)	0	Proteínas (g)	15	Gorduras totais (g)	1,3	Gorduras saturadas (g)	0,7	Gorduras trans (g)	0	Fibras alimentares (g)	2,8	Sódio (mg)	66	A Rotulagem Nutricional Frontal não se aplica neste produto.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																									
	100 g																								
Valor energético (kcal)	112																								
Carboidratos (g)	9,9																								
Açúcares totais (g)	0																								
Açúcares adicionados (g)	0																								
Proteínas (g)	15																								
Gorduras totais (g)	1,3																								
Gorduras saturadas (g)	0,7																								
Gorduras trans (g)	0																								
Fibras alimentares (g)	2,8																								
Sódio (mg)	66																								

Modificação Genética
Não contém ingredientes transgênicos.

Informações de Conveniência			
Adequado para	Sim	Não	Comentários
Ovo-lacto-vegetariano	x		
Vegano	x		
Orgânico		x	

Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento				
Embalagem	<ul style="list-style-type: none"> ○ A - Saco de papel Kraft de 25 kg, com 1 saco plástico de 25 kg. Paletização (lastro x altura): 4 x 10. ○ B - Saco de papel Kraft de 25 kg, com 5 sacos plásticos de 5 kg. Paletização (lastro x altura): 4 x 10. ○ C - Saco de papel Kraft de 25 kg, com 10 sacos plásticos de 2,5 kg. Paletização (lastro x altura): 4 x 10. ○ D - Saco de papel Kraft de 24 kg, com 6 sacos plásticos de 4 kg. Paletização (lastro x altura): 4 x 10. ○ E - Saco de papel Kraft de 24 kg, com 8 sacos plásticos de 3 kg. Paletização (lastro x altura): 4 x 10. 			
Códigos de barras	Embalagem Primária	Embalagem Secundária	Embalagem Terciária	
	Emb. A	-----	-----	789 840995 820-5
	Emb. B	-----	-----	789 840995 819-9
	Emb. C	-----	-----	789 730940 148-4
	Emb. D	-----	-----	789 840995 022-3
Emb. E	-----	-----	789 730940 149-1	
Recomendações de transporte	Temperatura do produto durante o transporte: entre -2°C e 8°C, por um período de 1 a 7 dias.			
Recomendações de armazenamento	<ul style="list-style-type: none"> ○ Manter o produto refrigerado entre 1 e 8°C, em local seco e limpo, ao abrigo da luz solar direta. ○ Não congelar o produto; ○ Não armazenar junto a produtos químicos ou que exalem cheiros. ○ Durante o armazenamento, fazer a amarração com 4 sacos deixando um espaço vazio central para circulação de ar, com empilhamento máximo de 10 sacos. Não use filmes ou placas nas laterais que obstruam a circulação do ar frio. Ao remontar os pallets, respeitar os espaçamentos. ○ Depois de aberta, utilizar o conteúdo da embalagem no menor prazo possível. 			
Prazo de validade	45 dias a partir da data de fabricação sob-refrigeração. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.			

Informações adicionais

- Classificação fiscal – 2102.10.90
- Não contém ingredientes de origem animal.
- Não contém aromatizantes.
- Produto sujeito a perda de umidade e peso, sem alteração de sua atividade fermentativa;
- Informação nutricional obtida através de cálculo teórico baseado em dados de tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais, e dos fornecedores das matérias-primas. As informações contidas nesta especificação são baseadas na formulação do produto, nos dados fornecidos pelos fornecedores das matérias-primas e da unidade fabril até a data de emissão do presente documento.

Confidencialidade

As informações contidas nesta especificação são confidenciais. A informação é de propriedade da AB Mauri. Destina-se exclusivamente para uso pelo indivíduo ou organização para a qual ele é fornecido. Informações estão sujeitas aos direitos do autor e não devem ser utilizadas, divulgadas, copiadas ou divulgadas a terceiros sem o consentimento por escrito da AB Mauri.

Histórico de Revisões

Data	Emissor	Revisor	Aprovador	Revisão	Natureza da Revisão
29/01/16	GP	KI	KI	00	Emissão Inicial
10/08/17	GP	RC	KI	01	Inclusão de novos códigos
09/01/19	GP	RC	KI	02	Ajuste nos dados do fabricante, nos códigos de barra e separação dos códigos SAP
10/10/22	RC	IR	PN	03	Atualização de endereço e adequação da tabela nutricional a RDC 429
25/04/23	RC	IR	PN	04	Inclusão de recomendações de transporte.
04/11/24	RC	IR	SC	05	Alteração da Razão Social e inclusão dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.
25/11/25	RC	IR	SC	06	Ajuste nas recomendações de transporte.