



**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
MELHORADOR DE FARINHA 500**

Cód.: CQ-ET-02

Revisão: 02

Data: 28 de abril de 2025

1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Produto a base de enzimas e aditivos para fortalecimento de farinha de trigo.

MARCA COMERCIAL:

MELHORADOR DE FARINHA 500

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE:

Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 240 de 26 de julho de 2018

RESPONSÁVEL TÉCNICO: Eng^a Cássia B. Ricci - CREA-SP
0685026871

FABRICANTE:

TFF ALIMENTOS LTDA
Rua Aparecida de São Manuel, 190 – Vila Nova Iorque – São Paulo SP
CNPJ 07.191.880/0001-70
Fone (11) 2722-6519
0800 77 06519
e-mail: tffalimentos@tffalimentos.com.br

DESCRIÇÃO:

Complexo enzimático para fortalecimento de farinha de trigo para uso na Indústria de Panificação e Confeitaria. Aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo de fabricação. Garante a absorção de água, fortalecendo assim a rede de glúten, proporcionando um ótimo desempenho na fermentação e no volume. Melhora a textura e maciez do produto final, garantindo crocância e a cor ideal.

COMPOSIÇÃO:

Amido de milho e/ou fécula de mandioca, estabilizante polissorbato 80, emulsificante esteroil-2-lactil-lactato de sódio, e melhoradores ácido ascórbico e enzima Alfa Amilase.
CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.
ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADO DE TRIGO

INSTRUÇÕES DE USO:

Misturar diretamente na farinha de trigo, no início do preparo, 500g de Melhorador de Farinha-500 para cada 50Kg de farinha de trigo.

RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Manter à temperatura ambiente média de 25°C; armazenado em condições sanitárias adequadas, obedecendo o sistema PEPS. Transportar em veículo fechado.

EMBALAGENS:

Caixas com 10 pacotes de 1 Kg.

Informações que constam nas embalagens: nome do produto, peso líquido, validade, nº de registro, composição, fabricante e data de validade e /nº de lote vide impressão.

CUIDADOS DE MANUSEIO:

Evite o contato direto com a pele e olhos. Se ocorrer irritação, lavar com água corrente em abundância.

Informações nutricionais do melhorador de farinha

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100 porções
Porção 100g

100g

%VD*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS:

Cor: pó branco
Sabor: característico
Odor: característico

Valor Energético (Kcal)	267 Kcal	13%		
Carboidratos totais (g)	67 g	22%		
Açúcares totais (g)	67 g			
Açúcares adicionados (g)	0 g	0%		
Proteínas (g)	0 g	0%		
Gorduras totais (g)	0 g	0%		
Gorduras saturadas (g)	0 g	0%		
Gorduras trans (g)	0 g	0%		
Fibra alimentar (g)	0,4 g	2%		
Sódio (mg)	15 mg	1%		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção				
VALIDADE: 12 meses sob boas condições de armazenamento.			RASTREABILIDADE: O sistema de codificação do nº de lote do produto permite identificar quando foi processado, quais os fornecedores de matéria-prima e embalagem, quando as matérias-primas foram recebidas e liberadas para processo, suas análises correspondentes, quando o produto foi expedido e para qual cliente foi enviado.	

Engª Cássia Ricci - CREA-SP 0685026871

Qualidade Total