



**ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
MELHORADOR DE FARINHA 250**

Cód.: CQ-ET-03

Revisão: 03

Data: 05 de maio de 2025

1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto a base de enzimas e aditivos para fortalecimento de farinha de trigo.	MARCA COMERCIAL: MELHORADOR DE FARINHA 250		
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 240 de 26 de julho de 2018 RESPONSÁVEL TÉCNICO: Engª 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 e emulsificante 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, melhoradores ácido ascórbico e enzima Alfa Amilase, e oxidante azodicarnonamida. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADO DE TRIGO		
INSTRUÇÕES DE USO: Misturar diretamente na farinha de trigo, no início do preparo, 250g de Melhorador de Farinha-250 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: <table><tr><td>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</td></tr><tr><td>Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g</td></tr></table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS: Cor: pó branco Sabor: característico
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g			

	100g	%VD*	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.

Eng^a Cássia Ricci - CREA-SP 0685026871
Qualidade Total