



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA FERMENTO QUÍMICO

Cód.: CQ-ET-15

Revisão: 02

Data: 14 de julho de 2025

1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Complexo químico usado para fermentar bolos, biscoitos, e outros produtos de confeitaria.

MARCA COMERCIAL:

Fermento Químico TFF

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

INTENÇÃO DE USO:

Produto usado como fermento na produção de bolos, biscoitos, e produtos que necessitem de fermentação química.

COMPOSIÇÃO:

Amido de milho, agentes de fermentação bicarbonato de sódio e fosfato de alumínio, e antiumectante carbonato de cálcio
NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.
ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE TRIGO, OVO, LEITE E SOJA.

INSTRUÇÕES DE USO:

Usar 3% a 5% de fermento químico, calculado sobre o peso da farinha de trigo. Misturar o fermento químico ao final da mistura dos ingredientes secos de uma receita, antes de juntar os ingredientes líquidos.

RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

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

EMBALAGENS:

Embalagens institucionais primárias: sacos de PEBD com o conteúdo de 2Kg e caixa de embarque em papelão com 10Kg de produto.

Informações que constam na embalagem primária: nome do produto, peso líquido, validade, nº de registro, composição, sugestão de uso, 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. Em caso de ingestão acidental, buscar socorro médico. Após aberta a embalagem, selar ou fechar com fita adesiva para não formar grumos. Manter o produto na sua embalagem original.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100 porções
Porção 100g

	100g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	120 Kcal	6%
Carboidratos totais (g)	30 g	10%
Açúcares totais (g)	0 g	
Açúcares adicionados (g)	0 g	0%

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS:

Aspecto: pó fino.
Odor: característico.
Cor: branco

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Salmonella sp ausente em 25ml de produto.

Proteínas (g)	0,1 g	0%	<i>Staphylococcus aureus</i> <10 UFC/g <i>Bacillus cereus</i> < 10 UFC/g Bolores e leveduras: ausente Coliformes Termotolerantes: < UFC/g Coliformes Totais: < UFC/g Contagem Total Padrão: < 10 UFC/g
Gorduras totais (g)	0 g	0%	
Gorduras saturadas (g)	0 g	0%	
Gorduras trans (g)	0 g	0%	
Fibra alimentar (g)	0,3 g	1%	
Sódio (mg)	7556 mg	378%	
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			
VALIDADE: 180 dias 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