

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA SOFT PANE NS	Cód.: CQ-ET-16
		Revisão: 02
		Data: 11 de agosto de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Complexo enzimático para aumento de maciez e durabilidade na prateleira	MARCA COMERCIAL: SOFT PANE NS																																				
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: O complexo de enzimas e aditivos têm como função: - o aumento da resistência da massa, possibilitando variações no processo; - o aumento da absorção de água, fortalecendo a rede de glúten, e garantindo um ótimo desempenho na fermentação com aumento do volume; - a retenção de umidade, mantendo a maciez e garantindo a durabilidade e maior tempo de prateleira.	COMPOSIÇÃO: Amido de milho, estabilizante polissorbato 80, emulsificantes esteroil-2-lactil-lactato de sódio e lecitina de soja, ácido ascórbico, enzimas alfa amilase (fonte <i>Aspergillus oryzae</i>) e amiloglucosidase (fonte <i>Aspergillus niger</i>), oxidante azodicarnonamida, umectante sorbitol e antiaglomerante carbonato de cálcio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE TRIGO, OVO, LEITE E SOJA.																																				
INSTRUÇÕES DE USO: Misturar de 100g a 200g de Soft Pane NS TFF para cada 50 Kg de farinha de trigo. Misturar na farinha, misturar em velocidade lenta e acrescentar os demais ingredientes da receita, conforme o procedimento habitual.	EMBALAGENS: Embalagens institucionais primárias: sacos de PEBD com o conteúdo de 1Kg 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.																																				
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: <table><tr><th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="3">Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>%VD*</td></tr><tr><td>Valor Energético (Kcal)</td><td>0 Kcal</td><td>0%</td></tr><tr><td>Carboidratos totais (g)</td><td>0,1 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>0,1 g</td><td></td></tr><tr><td>Açúcares adicionados (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Proteínas (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Fibra alimentar (g)</td><td>0 g</td><td>%</td></tr></table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g				100g	%VD*	Valor Energético (Kcal)	0 Kcal	0%	Carboidratos totais (g)	0,1 g	0%	Açúcares totais (g)	0,1 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 g	%	RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Manter à temperatura ambiente média de 25°C, em ambiente seco e arejado; armazenado em condições sanitárias adequadas, obedecendo o sistema PEPS. Transportar em veículo fechado. 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.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																					
Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g																																					
	100g	%VD*																																			
Valor Energético (Kcal)	0 Kcal	0%																																			
Carboidratos totais (g)	0,1 g	0%																																			
Açúcares totais (g)	0,1 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 g	%																																			

Sódio (mg)	0,02 mg	0%		
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção				
VALIDADE: 6 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