

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA EMULSIFEST +	Cód.: CQ-ET-25
		Revisão: 00
		Data: 13 de outubro de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Óleo emulsificante reforçador para massas doces, pães franceses, pães congelados e biscoitos.	MARCA COMERCIAL: Emulsifest +												
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 843/2024 e IN 281/24 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 para estabilizar e dar estrutura às massas. Auxilia na formação da rede de glúten e aumenta a tolerância a longa fermentação. Traz como benefícios: Aumento do volume do pão; possibilita eliminar até 2% da gordura usada na receita; melhora a estrutura do miolo; melhora a pestana; melhora a cor, sabor, brilho e o aroma do pão; e contribui para um maior salto no forno.	COMPOSIÇÃO: Água, sal, emulsificante Monooleato de sorbitana, álcool etílico de cereais, antioxidante ácido ascórbico, aroma idêntico ao natural de manteiga, ácido tartárico e espessante carboximetilcelulose sódica. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.												
INSTRUÇÕES DE USO: Aplicar 100ml de Emulsifest para cada 50Kg de farinha de trigo. Misturar junto com a parte oleosa da receita ou ao final da hidratação da massa.	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: bombonas de 5L em caixa com 4 unidades 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. Manter o produto na sua embalagem original.												
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: <table><tr><th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="3">Porções por embalagem: 50 porções Porção 100ml</td></tr><tr><td></td><td>100ml</td><td>%VD*</td></tr><tr><td>Valor Energético (Kcal)</td><td>1 Kcal</td><td>0%</td></tr></table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porções por embalagem: 50 porções Porção 100ml				100ml	%VD*	Valor Energético (Kcal)	1 Kcal	0%	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS: Aspecto: líquido oleoso de coloração castanho claro. Pode mudar a cor se exposto à luz, sem, no entanto, perder em eficiência.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL													
Porções por embalagem: 50 porções Porção 100ml													
	100ml	%VD*											
Valor Energético (Kcal)	1 Kcal	0%											

<table><tr><td>Carboidratos totais (g)</td><td>0,3 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Açúcares totais (g)</td><td>0 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>0,1 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>70 mg</td><td>4%</td></tr><tr><td colspan="3">*Percentual de valores diários fornecidos pela porção</td></tr></table>	Carboidratos totais (g)	0,3 g	0%	Açúcares totais (g)	0 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)	0,1 g	0%	Sódio (mg)	70 mg	4%	*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: <i>Salmonella sp</i> ausente em 25ml de produto. <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
Carboidratos totais (g)	0,3 g	0%																													
Açúcares totais (g)	0 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)	0,1 g	0%																													
Sódio (mg)	70 mg	4%																													
*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