

FARINHA DE TRIGO TIPO 1 PRIMOR

DESCRIÇÃO

A **Farinha de Trigo PRIMOR** é uma farinha de trigo tipo 1 desenvolvida especialmente para pães bolos, tortas, salgados, panquecas e massas obtida da moagem de mesclas de trigos limpos e de boa qualidade. A farinha tem cor branca creme e está livre de odores, sabores e materiais estranhos, como é possível ser obtido através de Boas Práticas de Fabricação.

APLICAÇÃO

Pães, bolos, tortas, salgados, panquecas e massas.
<http://www.bungeprofissional.com.br/receitas>

ESPECIFICAÇÕES

Físico-Químicas

Umidade (%), máx.	15,0
Cinzas (% b.s.), máx.	0,8
Granulometria (ABNT 250 microns (% retida), máx.	5,0
Proteína (N=5,7) (g/100g), mín.	7,5
Acidez graxa (mg KOH/ 100g), máx.	100

Microbiológicas

<i>B. cereus</i>	Máx. 10 ²
<i>Coliformes</i> a 45°C (em 1g)	Máx. 10
<i>Salmonella</i> (em 25g)	Ausência

INGREDIENTES

Farinha de trigo, ferro e ácido fólico.
CONTÉM GLUTEN.

"O enriquecimento de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para combate da má formação de bebês durante a gestação e da anemia."

"Este produto é enriquecido com 4 mg a 9 mg de ferro/100g e com 140 µg a 220 µg de ácido fólico/100g."

ALÉRGENOS ALIMENTARES

Alérgicos: Contém derivado de trigo. Pode conter: centeio, cevada, aveia, triticale e soja.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1/2 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD*
Valor energético	167kcal = 701kJ	8%
Carboidratos	35g	12%
Proteínas	5,5g	7%
Gorduras totais	0,8g	1%
Gorduras saturadas	0,1g	0%
Gorduras <i>trans</i>	0g	**
Fibra alimentar	1,4g	5%
Sódio	0,4mg	0%

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecidos.

EMBALAGEM

Saco de polietileno contendo 10x1kg Plas Trav;
Saco de polietileno contendo 10x1kg Papel;
Saco de polietileno contendo 5x5kg Papel.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E VIDA ÚTIL

150 dias desde que mantido em local seco, fresco, arejado, e fechado adequadamente após aberto".

PUREZA E ASPECTO LEGAL

Este produto atende à legislação brasileira para alimentos.

SEGURANÇA E MANUSEIO

Evitar contato desnecessário com este produto durante o manuseio.

ATENDIMENTO:

Para informações, favor entrar em contato com:

academia@bunge.com
www.bungeprofissional.com.br

São Paulo/SP

0800 702 7105 Ligação Gratuita

Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações, estão disponíveis, se requisitadas. De acordo com seu uso, outras regulamentações podem ser aplicáveis, cabendo ao usuário a responsabilidade de identificá-las e atendê-las. A Bunge Brasil reserva-se ao direito de modificar as especificações do produto.