

Farinha de Trigo Werner Panificação, tipo 1. Farinha destinada ao uso em Panificação. Proporciona alta performance, com rendimento e estabilidade em fermentações diversas. Indicada tanto para pães crocantes, como macios.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, AVEIA, SOJA E CEVADA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção 50g (1/2 xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	180kcal = 756kJ	9%
Carboidrato	38g	13%
Proteína	6,0g	8%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	1,2g	5%
Sódio	0mg	0%
Ferro	2,1mg	15%
Ácido Fólico	75mcg	31%

% Valores diários de referência com base em uma dieta 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor diário não estabelecido.

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS	
Bacillus Cereus:	<3x10 ³ UFC/g
Salmonella sp em 25g:	Ausência em 25g
Coliformes a 45°C:	<10 ² UFC/g

ESPECIFICAÇÕES MICROSCÓPICAS	
Nº Fragmentos de insetos não-vetores em 50g:	0
Nº Fragmentos de insetos vetores em 50g:	0

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM: EM LOCAL FRESCO, SECO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS.

COD	APRESENTAÇÃO	VALIDADE
1355	Embalagem de papel de 5kg – 5X5	120 dias
2513	Saco de papel Kraft de 25kg	120 dias