

## PRECISA BAKE® GF10 - Dry Blend

Sistema para substituição de farinha de trigo em produtos sem glúten.

### Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
pH	4,5	6,0
SO <sub>2</sub> , ppm		50
Umidade, %		14,0

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (pós em geral)	A/B/C
Cor (visual)	A/B/C
Identificação	Passes Test
Odor	A/B/C
Presença de gluten	Present/Absent
Sabor	A/B/C

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Microbiológicas:	Catálogo	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		10.000
Bolores, UFC/g		250
Clostridium sulfito redutores, UFC/g		10
Coliformes Totais, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras, UFC/g		250
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
Proteína Total, %		0,50
Óleo, %		0,15

### Informações Complementares: Catálogo

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

Análises classificadas como A/B/C

- A = Superior (igual ou muito próximo do padrão)

- B = Aceitável (pequena diferença em relação ao padrão)#

- C = Insatisfatório (grande diferença em relação ao padrão)

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

PRESENT / ABSENT: Presença= Insatisfatório // Ausência= Satisfatório

### Informações Sensoriais:

Aspecto	Pó
Cor	Branco levemente amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

### Principais Aplicações:

Produtos de panificação sem gluten, como pães, bolos, massa de pizza, macarrão, panetone, biscoitos e cookies

### Funcionalidade e Benefícios:

Confere textura e sabor similar aos produtos feitos com glúten.

Substitui a farinha de trigo em produtos de panificação.

### Embalagem - Vida útil:

Balsa Nova : Saco de papel 25/25 Kg : 730 Dias

### Armazenagem:

Armazenar sobre paletes, em local coberto, seco, limpo e ventilado, a temperatura ambiente.

### Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

Decreto nº 55.871 - 26/03/65

RDC nº 7 - 18/02/11

RDC nº 14 - 28/03/14

RDC nº 26 - 02/07/15

RDC nº 42 - 29/08/13

RDC nº 331 - 23/12/19

CAS: 53124-00-8

CAS: 9004-65-3

CAS: 9005-25-8

RDC nº 240 - 26/07/18

Revisão: 00 Publicação: 03.05.2021

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000002058

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda  
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada  
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

[www.ingredion.com.br](http://www.ingredion.com.br)

## PRECISA BAKE® GF10 - Dry Blend

Sistema para substituição de farinha de trigo em produtos sem glúten.

### Informações Nutricionais,\*VT/100g:

Cálcio	< 16 mg
Carboidratos	88 g
Fibra dietética	< 1,0 %
Gorduras Totais	< 0,15 %
Proteínas	< 0,5 %
Sódio	< 66 mg
Valor Calórico, kcal	352 Kcal

Revisão: 00 Publicação: 03.05.2021

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000002058

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda  
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada  
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

[www.ingredion.com.br](http://www.ingredion.com.br)