



ADOÇANTE
TAUMATINA
PROBIÓTICO

Divina Mãe
Alimentos

APRESENTAÇÃO

Adoçante natural a base de fibra alimentar prebiótica e edulcorante natural taumatina, de intensidade média e baixa caloria, onde a sensação de sabor é virtualmente idêntica ao do açúcar, sem, no entanto, conferir qualquer sabor residual e amargor em concentrações, temperaturas e/ou pH elevados, médios ou baixos. O resultado é um produto final cujo sabor é aveludado, doce e suave. O adoçante TAUMATINA não é digerível com calorias e não induz resposta glicêmica quando ingerido, tornando-se atraente para diabéticos e consumidores em dietas controladas de carboidratos e gorduras. Em refrigerantes adoçados com açúcar, onde o poder calórico é de 40 - 50 kcal; a mesma bebida adoçada com o adoçante TAUMATINA, com a mesma doçura correspondente, terá apenas 6 kcal e zero açúcar. Além disso, o adoçante proporciona benefícios de saúde uma vez que uma importante parcela do produto consiste de uma fibra alimentar prebiótica que promove o crescimento das bactérias boas (bifidobacterium) no sistema digestivo o que fortalece o sistema imunológico, ajudando a manter a saúde digestiva e reduzindo assim os sentimentos de fome e ingestão calórica. Edulcorante taumatina especialmente desidratado com o veículo fibra alimentar prebiótica resistente proveniente do amido de milho, isento de glúten, o adoçante é um produto totalmente solúvel em água fria e/ou quente, de preparação rápida e amplo prazo de validade.

ESPECIFICAÇÕES

Aplicação & Funcionalidade:

Adoçante natural que pode ser usado para substituir o açúcar e para consumo com bebidas tais como sucos, sorvetes, shakes, refrigerantes, e em receitas que exijam forno e fogão, como pães doces e salgados, bolos tortas e sobremesas, e coquetéis e refrigerantes. Uso doméstico: Sugere-se, (a) 1 ½ colher de sopa de adoçante para 1 litro de qualquer bebida, (b) 1 colher de chá de adoçante para 200 ml de copo de suco e (c) 2/3 de colher de café para 50 ml de café, Reconstituição: 1 colher de chá do adoçante corresponde a 4 - 5 colheres de chá de açúcar, porém sua aplicação vai depender do alimento ou bebida em desenvolvimento. Ingredientes: Fibra alimentar prebiótica proveniente do amido de milho e edulcorante natural taumatina.

ADOÇANTE
TAUMATINA
PROBIÓTICO



FATOS NUTRICIONAIS/100G:

Calorias 200Kcal

Calorias da gordura 0kcal

% Valor Diário*

Gorduras totais 0g 0%

Gorduras saturadas 0g 0%

Gorduras trans 0g

Colesterol 0g 0%

Sódio 0mg 0%

Carboidratos 95g 32%

Fibra alimentar 90g 360%

Açúcares 0g

Incluindo 0g de açúcar adicionado

Proteínas 1g 1%

Vitamina D 0mcg (0%)

Vitamina C 0mg (0%)

Cálcio 0mg (0%)

Ferro 0mg (0%)

Potássio 0mg (0%)

*A % DE VALORES DIÁRIOS INFORMA QUANTO DE UM NUTRIENTE EM UMA PORÇÃO DE ALIMENTO CONTRIBUI PARA UMA DIETA DIÁRIA. E, 2.000 CALORIAS POR DIA SÃO USADAS COMO REFERÊNCIA NUTRICIONAL GERAL.

Armazenamento:

Armazenar em local fresco e seco, com temperatura ambiente entre 15 e 30°C

STATUS ALERGÊNICOS E AGENTES SENSIBILIZANTES*

Alergênicos	Presença no produto?	Presença na fábrica?
1. Leite de todas as espécies animais mamíferos	Ausente	Presente
2. Ovos	Ausente	Ausente
3. Peixes	Ausente	Ausente
4. Crustáceos & mariscos	Ausente	Ausente
5. Moluscos	Ausente	Ausente
6. Nozes (Juglans spp)	Ausente	Ausente
7. Amendoim	Ausente	Ausente
8. Amêndoa (Prunus dulcis, Prunus amygdalus, Amygdalus L)	Ausente	Ausente
9. Avelãs (Corylus spp.)	Ausente	Ausente
10. Castanha de caju (Anacardium occidentale)	Ausente	Ausente
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Ausente	Ausente
12. Macadâmias (Macadamia spp.)	Ausente	Ausente
13. Pecãs (Carya spp.)	Ausente	Ausente
14. Pistaches (Pistacia spp.)	Ausente	Ausente
15. Pinoli (Pinus spp.)	Ausente	Ausente
16. Castanhas (Castanea spp.)	Ausente	Ausente
17. Látex natural	Ausente	Ausente
18. Legumes	Ausente	Ausente
19. Soja	Ausente	Presente
20. Trigo, centeio, cevada, aveia e/ou suas estirpes híbridas	Ausente	Ausente
21. Outros grãos que contêm glúten, i.e., tritcale e kamut	Ausente	Ausente
22. Sesamo & gergelim	Ausente	Ausente
23. Aipo e sementes de aipo	Ausente	Ausente
24. Mostarda	Ausente	Ausente
25. Tremoços	Ausente	Ausente
26. Sulfitos	Ausente	Ausente
27. Corantes artificiais	Ausente	Ausente

*Em conformidade com a Resolução ANVISA/DC 26 DE 02/07/2015

IRRADIAÇÃO & ETO (ESTERILIZAÇÃO POR ÓXIDO DE ETILENO)

O produto acima mencionado ou seus componentes não foram produzidos e manuseados com o uso dos seguintes tratamentos:

- (a) Tratamento com radiação ionizante
- (b) Exposição ao óxido de etileno.

DECLARAÇÃO DE PRODUTO ORGÂNICO

O produto acima mencionado e processado não é e nem pode ser designado como produto orgânico.

ADEQUAÇÃO DA DIETA

O produto acima mencionado tem as seguintes características de adequação da dieta:

- (a) Vegetariano: Adequado
- (b) Vegano: Adequado
- (c) Ovo-vegetariano: Adequado
- (d) Lacto-Vegetariano: Adequado
- (e) Lacto-Ovo-Vegetariano: Adequado

ENCEFALOPATIAS ESPONGIFORMES BOVINAS (BSE) / ENCEFALOPATIAS ESPONGIFORMES TRANSMISSÍVEIS (TSE)

- (a) O produto acima mencionado não contém ingredientes de origem animal.
- (b) Se matérias primas e/ou ingredientes auxiliares de processamento estiverem contidos neste produto, estes não são derivados de origem animal.
- (c) Antes do processamento deste produto, nenhum ingrediente de origem animal esteve ou foi usado nos equipamentos de processo.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO ATUAIS (BPF)

O processo e tecnologia de processamento utilizados para a produção deste produto são operados com base nas diretrizes de qualidade dos programas APPCC (Análise de Perigo de Pontos Críticos de Controles) e BPF (Boas Práticas de Fabricação).

Esta operação e tecnologia de processamento estão em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação da ANVISA detalhadas na RDC 75, de 21/10/2002, na FDA/USA detalhadas na 21 CFR 110 para indústrias de alimentos, e aqueles referenciados na Comissão Europeia Regulamento (CE) nº 852/2004 sobre higiene dos géneros alimentícios.