



## Ficha Técnica

### Adoçante de Mesa em Pó Culinária Lowçucar

**1- Nome :** Adoçante Culinária Lowçucar

**2- Classificação :** Adoçante Mesa em Pó.

**3- Componentes:** Maltodextrina; Edulcorantes Artificiais Ciclamato de Sódio, Sacarina Sódica e Natural Steviosídeo; e Antiemético Dióxido de Silício.

**4- Código Comercial:** TQ2, PTQ

**5- Apresentação:** Pó branco cristalino.

**6- Prazo de Validade:** 03 Anos

**7- Modo de preparo:** Adicionar em preparações diversas de sua preferência como substituto do açúcar.

**8- Poder Edulcorante:** Adoça tanto quanto o açúcar, podendo ser utilizado na mesma quantidade que o açúcar.

**9- Registro no MS (Ministério da Saúde):** Nº 5.6240.0037.

**10- Embalagem: Para mercado interno:** pote (400g) e refil de 1Kg

**11- Condições de Armazenamento:** Deve ser armazenado em local seco e fresco.

**12- Indicações:** Para pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que desejam preparações menos calóricas. Para aqueles que desejam substituir o açúcar de cana por carboidratos complexos.

#### 13- Tabela Nutricional:

Informação Nutricional Porção de 5g(1 colher de chá)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Calórico	20 Kcal	1%
Carboidratos	5 g	2%
Proteína	0g	0%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	0%
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0g	0%

\*Valores Diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

**14- Informações adicionais:** Aprovado pela Associação Nacional de Assistência ao Diabético.