

LANÇAMENTO



Mix de fortificação com ácido fólico e sulfato ferroso.

GRANOFAF

200 SF

ATENDE À
RDC
Nº 150
EM VIGOR A PARTIR
DE 17 DE ABRIL
DE 2019

NOVA
GERAÇÃO
DE SULFATO
FERROSO

FARINHA
FORTIFICADA
SEM
MANCHAS
NO PRODUTO
FINAL

GRANOFAP 200 SF

Excelente Fluidez e mais Praticidade!
Mesma biodisponibilidade
que o Fumarato Ferroso,
com menos sujeira.

APLICAÇÃO



MOINHO
(Dosador)
Farinha de
Trigo e Milho



Massas
Frescas e Secas



Pães de
Massa Doce



Pães
(Francês/Forma)



Bolo



Biscoitos

NUTRIÇÃO

Por ser solúvel em água, o Sulfato Ferroso não depende da acidez gástrica para sua dissolução, permitindo o aproveitamento do Ferro mesmo em condições de baixa acidez, e em situações de deficiência de ferro no organismo, a absorção de sulfato ferroso é otimizada.

LEGISLAÇÃO

A RDC nº 150 publicada pela ANVISA em 13/04/2017 trouxe algumas alterações em relação a regulação anterior. Agora, além de haver uma faixa de enriquecimento para o ferro e ácido fólico em farinhas, são permitidos os seguintes compostos de ferro:

- Sulfato ferroso;
- Sulfato ferroso encapsulado;
- Fumarato ferroso e
- Fumarato ferroso encapsulado.

O estabelecimento desses compostos considerou aspectos de biodisponibilidade, segurança e questões tecnológicas.

PARA CADA
100g
DE FARINHA:

Ferro
4 a 9mg

Ácido Fólico:
140 a 220mcg

DOSAGEM

A dosagem de 200 ppm de GRANOFAP 200 SF oferece fluidez adequada e praticidade na carga do dosador, além de menor movimentação e espaço de armazenamento.

**MENOR
DOSAGEM**
do que a
concorrência
(200 ppm)



Menor
Volume



Menor
Custo Logístico



Menor Carga
no Dosador



Menor Espaço
Armazenagem



TRIGO & BAKERY
LÁCTEOS
CRAFT BEER & SOFT DRINKS
+BIO NUTRITION