

|   |   |                  |
|---|---|------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA</b><br><b>ALL ANTIMOFO EM PÓ</b><br><b>(Panificação e Confeitaria)</b> | Revisão: 02      |
|   |   | Código: 325      |
|   |   | Data: 11/06/2018 |
|   |   | Página 01/02     |

## PRODUTO

ALL ANTIMOFO EM PÓ

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto em pó para ser utilizado diretamente na massa, com a finalidade de inibir o desenvolvimento de fungos, mofos e bolores, aumentando assim a vida de prateleira dos produtos de panificação e confeitaria.

## APRESENTAÇÃO

Pó fino de cor branca.

Odor e sabor característicos ao produto.

## VANTAGENS

- Fácil utilização, basta adicionar o produto na masseira junto com os demais ingredientes da receita.
- Em dosagem adequada, não provoca alterações na cor, sabor e no volume do produto final.
- Aumenta o tempo de prateleira de pães e bolos.
- Melhora a qualidade dos produtos.
- Facilidade no armazenamento.
- Ótima qualidade.
- Eficiência comprovada.
- Inibe o desenvolvimento de bolores e mofos.

## INGREDIENTES

Propionato de cálcio e Amido de milho.

## DOSAGEM RECOMENDADA

Utilizar de 150g a 200g de All Antimofos em Pó para cada 50kg de Farinha da receita.

Para o manuseio do produto, utilizar máscara de proteção para evitar a aspiração do produto.

**ALÉRGICOS; PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, AVEIA, CEVADA, OVOS, LEITE, AMENDOIM, SOJA E DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

## EMBALAGEM

Sacos plásticos contendo 1kg.

## VALIDADE

A validade do produto é de 9 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.



**FICHA TÉCNICA**  
**ALL ANTIMOFO EM PÓ**  
**(Panificação e Confeitaria)**

Revisão: 02

Código: 325

Data: 11/06/2018

Página 02/02

**ARMAZENAMENTO**

Em local limpo, seco, fresco, arejado e livre da incidência de raios solares.

**CÓDIGO DE BARRAS**

789 892 117 632 3

**NÚMERO NCM**

29 15 50 20

Legislação: produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

| <b>Informação nutricional</b> |                 |                     |
|-------------------------------|-----------------|---------------------|
| Porção de 100 g (*)           |                 |                     |
| Quantidade por porção         |                 | %VD(**)             |
| Valor energético              | 224kcal = 941kJ | 11                  |
| Carboidratos                  | 56g             | 19                  |
| Proteínas                     | 0g              | 0                   |
| Gorduras totais               | 0g              | 0                   |
| Gord. Saturadas               | 0g              | 0                   |
| Gord. Trans                   | 0g              | VD não estabelecido |
| Fibra alimentar               | 0g              | 0                   |
| Sódio                         | 0 mg            | 0                   |

(\*) Conforme produto exposto à venda.

(\*\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.