

Especificação Técnica
Desmoldante spray All Bread

Elaborado por: Ângela Cristina	Aprovado por: Carlos Daniel	Data: 16/01/2019 Página 1 de 2	NCM: 15179090 Cod. Bar: 7898552533854
-----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	--

1. PRODUTO:	Desmoldante Spray – All Bread
2. DESCRIÇÃO:	Desmoldante para aplicação em formas, assadeiras e mesas de trabalho.
3. INGREDIENTES:	Óleos vegetais não hidrogenados, cera vegetal, emulsificante lecitina de girassol, antioxidante (INS306, INS304) propelentes butano e propano.
4. ALÉRGICOS E OUTRAS ADVERTÊNCIAS:	<p>Não contém glúten.</p> <p>Alérgicos: Pode conter soja, leite e derivados.</p> <p>Cuidados: Proteger dos raios solares e não expor a temperaturas superiores a 50°C. Não furar ou queimar, mesmo após a utilização. Não vaporizar para uma chama ou corpo incandescente. Manter afastado de qualquer chama ou fonte de ignição – Não Fumar. Conservar fora do alcance das crianças. Não respirar os vapores. Utilizando-se em locais mal ventilados é possível a formação de mistura vapor-ar explosiva. Não utilizar perto de chamas.</p>
5. MODO DE USAR:	<p>Pulverize levemente toda a superfície a cerca de 20 cm.</p> <p>NOTA: Limpe previamente as formas e assadeiras pulverizando-as e levando ao forno, sem massa, e retire todos os resíduos com um pano seco. Nunca aplique o desmoldante All Bread em superfícies úmidas. Depois de utilizar o produto não é necessário lavar as formas. Só deve limpá-las com um pano seco.</p>
6. DOSAGEM:	Quanto baste
7. EMBALAGEM:	Caixa de papelão com 12 latas de 600 ml
8. ARMAZENAGEM:	Armazenar e utilizar à temperatura ambiente.
9. VALIDADE:	12 meses após a data de fabrico.
10. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	<p>Cor: Ocre</p> <p>Aspecto: Viscoso</p> <p>Odor: Óleo vegetal</p>
11. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:	<p>Densidade (20°C): 0,91 – 0,93 Kg / L</p> <p>Viscosidade (HAAKE VT 5; 20°C): 700 – 1200 mPas</p> <p>Índice de saponificação: 181 – 191</p> <p>Índice de acidez: Max. 2</p> <p>Índice de iodo: 85 – 95</p> <p>Ponto de fumo: Superior a 220°C</p>
12. GMO'S:	Não são detectáveis



Especificação Técnica
Desmoldante spray All Bread

Elaborado por:

Aprovado por:

Data: 16/01/2019

NCM: 15179090

Ângela Cristina

Carlos Daniel

Página 2 de 2

Cod. Bar: 7898552533854

13. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção 1,0 g (1 s de spray)		
	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	9 kcal = 37 kJ	0
Gorduras totais	1,0 g	2
Gorduras saturadas	0,2 g	1

Não contém quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras *trans*, fibra alimentar e sódio.

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

14. PRODUZIDO POR:

CNPJ: 14.535.032/0001-04