

ALL BREAD

FICHA TÉCNICA

STAB, estabilizante e emulsificante para panificação marca ALL BREAD.

NCM: 19012000

FABRICADO E ENVAZADO POR:

FABRICADO E ENVAZADO POR : EMULSANT INDÚSTRIA COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.
RUA: ABDALLA CURY ESTEFAN, Nº. 401 – CHÁCARAS RIO PARDO – RIBEIRÃO PRETO-SP. CEP: 14073-804
CNPJ: 05.458.408/0001-25 – e-mail: emulsant@emulsant.com.br – Fone: 16-3622-4395

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

- Água Potável
- Sal Refinado
- Açúcar Refinado
- Aroma Artificial de Manteiga
- Carboximetilcelulose de Sódio.
- Polisorbato 80%

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

Líquido amarelado meio viscoso.

FINALIDADES DO PRODUTO

- Para uso em panificação. Para massas salgadas, na elaboração de pães (qualquer tipo).
- Para massas doces, exceto massas para bolos.
- Conservante e estabilizante para fermentação prolongada.

1 REGISTRO DO PRODUTO JUNTO A ANVISA

Produto elaborado dentro das normas vigentes da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) de acordo com as boas práticas de fabricação, Resolução RDC n°. 27 de 06/08/2010 da Anvisa. Produto isento de registro.

VALIDADE DO PRODUTO

Válido por 12 meses a partir da data de fabricação.

EMBALAGEM DO PRODUTO

Envazado em galão de 5 litros.

ARMAZENAMENTO DO PRODUTO.

Manter em local fresco, seco, arejado e ao abrigo da luz solar.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Vinícius Demacq Sellani – CRQ: IV-04263428/SP.