

	FICHA TÉCNICA ALL ANTIMOFO LÍQUIDO CHOCOLATE	Revisão: Inicial
		Código: 4684
		Data: 28/06/2021
		Página 01/02

PRODUTO

ALL ANTIMOFO LÍQUIDO AROMATIZADO - CHOCOLATE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Solução alcoólica para aplicação direta sobre os produtos forneados na forma de um spray no momento anterior ao fechamento do invólucro plástico ou similar com a finalidade de impedir o desenvolvimento de fungos, bolores e leveduras, aumentando assim a vida de prateleira dos produtos de panificação e confeitaria.

APRESENTAÇÃO

Líquido, solução alcoólica levemente amarronzado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência: solução alcoólica com coloração marrom claro.

Odor e sabor: alcoólico com bouquet de chocolate e levemente adstringente que são característicos ao produto.

VANTAGENS

- Fácil aplicação com dosagem muito pequena o que evita qualquer alteração de sabor no produto aplicado.
- Aumenta o tempo de conservação de pães e bolos.
- Melhora a qualidade dos produtos.
- Confere um Bouquet de Chocolate ao produto.
- Facilidade no armazenamento.
- Ótima qualidade.
- Eficiência comprovada.
- Inibidor de mofos.

INGREDIENTES

Álcool etílico neutro grau alimentício, ácido sórbico, ácido cítrico, ácido ascórbico e aroma de chocolate.

DOSAGEM RECOMENDADA

De 1 a 2 jatos de spray, equivalente a 1,5ml a 2,5ml de solução por invólucro para cada 500 gramas de produto forneado. Utilize a bombinha de spray de jardim.

Para fazer a aplicação do produto, utilizar máscara de proteção para evitar a aspiração do produto aspergido.

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

EMBALAGEM

Galão contendo 5 litros, acondicionadas em caixas de papelão contendo 4 galões.

	FICHA TÉCNICA ALL ANTIMOFO LÍQUIDO CHOCOLATE	Revisão: Inicial
		Código: 4684
		Data: 28/06/2021
		Página 02/02

VALIDADE

12 meses na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

ARMAZENAMENTO

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

Não deixar próximo de fontes de calor ou fâisca.

ATENÇÃO: PRODUTO INFLAMÁVEL

CÓDIGO DE BARRAS

EAN-13: Embalagem Individual Galão789 855 253 317 5

DUN-14 ou EAN-14: Embalagem Coletiva (Cx c/ 4 gls de 5l)1 789 855 253 317 2

NÚMERO NCM

22 07 20 19

LEGISLAÇÃO

Produto isento de registro conforme Resolução RDC Nº 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informação nutricional		
Porção de 100 g (*)		
Quantidade por porção		%VD(**)
Valor energético	700kcal = 2.940kJ	35
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0g	0
Gorduras totais	0 g	0
Gord. Saturadas	0 g	0
Gord. Trans	0 g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	0 g	0
Cálcio	0 mg	0
Ferro	0 mg	0
Sódio	0 mg	0

(*) Conforme produto exposto à venda.

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