

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL ANTIMOFO LÍQUIDO</b> <b>(USO GERAL)</b>	Revisão: 04
		Código: 2357
		Data: 04/10/2022
		Página: 1/2

## PRODUTO

ALL ANTIMOFO LÍQUIDO USO GERAL

## 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 inibir o desenvolvimento de fungos, bolores e mofos, aumentando assim a vida de prateleira dos produtos de panificação e confeitaria.

## APRESENTAÇÃO

Líquido, solução alcoólica levemente amarelada.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência: solução alcoólica com coloração amarela muito clara.

Odor e sabor: alcoólico 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 prateleira de pães e bolos.
- Melhora a qualidade dos produtos.
- Facilidade no armazenamento.
- Ótima qualidade.
- Eficiência comprovada.
- Inibidor de bolores e mofos.

## INGREDIENTES

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

## 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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL ANTIMOFO LÍQUIDO</b> <b>(USO GERAL)</b>	Revisão: 04
		Código: 2357
		Data: 04/10/2022
		Página: 2/2

#### 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 faísca.

#### ATENÇÃO: PRODUTO INFLAMÁVEL

#### CÓDIGO DE BARRAS

EAN-13: Embalagem Individual Galão..... 789 855 253 288 8

DUN-14 ou EAN-14: Embalagem Coletiva (Cx c/ 4 gls de 5l) ..... 1 789 855 253 288 5

#### NÚMERO NCM

22 07 20 19

#### LEGISLAÇÃO

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

#### ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:

Produto dentro do padrão normal.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
<b>Porções por embalagem: 500 porções</b>			
<b>Porção: 10ml (uma colher de sopa rasa)</b>			
	Valores para 100ml	Valores para 10ml (1 porção)	% VD*
Valor energético (kcal)	700	70	4
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares Totais (g)	0	0	0
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0
<b>*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</b>			