

	FICHA TÉCNICA ALL ANTIMOFO LÍQUIDO CHOCOLATE	Revisão: 02
		Código: 4684
		Data: 04/10/2022
		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 amarronzada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência: solução alcoólica com coloração marrom bem 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: 02
		Código: 4684
		Data: 04/10/2022
		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.

ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS

Produto dentro dos padrões normais.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 500 porções			
Porção: 10ml (uma colher de sopa rasa)			
	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

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.