



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ANTI MOFO LÍQUIDO PREMIUM

CÓD. FT - A0002

Emissão: 10/03/2025

Revisão: 01

Descrição: Líquido de coloração translúcida usado para aumentar a vida útil de produtos de panificação e confeitaria em geral. Eficiente para inibir o desenvolvimento de fungos.

Embalagens: Embalagem primária: Galão de plástico PEAD com 5 kg. (A embalagem desse produto não deve ser reutilizada após o uso) Embalagem secundária: Caixas de papelão.

Condições de Armazenamento: Conservar nas embalagens originais e temperatura ambiente. Fechar embalagem após o uso. Armazenar em local fresco, seco e limpo.

Peso Bruto: 5,100 Kg

Peso líquido: 5 Kg

Validade: 6 meses a contar da data de fabricação do produto.

Modo de uso: Agitar antes de usar e aplicar diretamente no produto. Pulverizar toda a superfície do produto após resfriamento e, imediatamente, embalar após pulverização.

Ingredientes: Álcool de cereais, glicerina (INS 422), ácido sórbico (INS 200), ácido ascórbico (INS 300) e ácido propiônico (INS 281).

Alérgicos: PODE CONTER TRIGO, LEITE, OVO, SOJA, AVEIA, CENTEIO, CEVADA, NOZES E AMENDOIM. CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE.

Características Físico Químicas e sensoriais

Aspecto	Líquido
Cor	Translúcido
Sabor e odor	Características

LISTA DE ALERGÊNICOS

Alergênicos	Incorporação direta	Contaminação cruzada com alergênico
Trigo, centeio, cevada, aveias e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceo	Não	Não
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Não
Amendoim	Não	Sim
Soja	Não	Sim
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoas	Não	Não
Avelã	Não	Não
Castanha-de-caju	Não	Não
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará	Não	Não
Macadâmia	Não	Não
Nozes	Não	Sim
Pecãs	Não	Não
Pistaches	Não	Não
Pinole	Não	Não
Castanhas	Não	Não
Látex Natural	Não	Sim

Registros: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme RDC 240 de 26/07/2018 da ANVISA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 ml
Valor energético (kcal)	6,6
Carboidratos (g)	0,5
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	0

Informações sobre o responsável técnico

Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145