



FICHA TÉCNICA

ANTIMOFO DILUIDO (5 LT) PANE

DESCRIÇÃO

Eficiente produto para aumentar a vida útil de produtos de panificação e confeitaria.

MODO DE USO

Dissolver 60ml do ANTI-MOFO LÍQUIDO PRONAP em 940ml de álcool de cereais, aplicar cerca de 5ml para a superfície de pães de 500g ou disco de pizza de 30cm.

PROPORÇÃO DE USO

RENDIMENTO DA MASSA

INGREDIENTES

Ácido sórbico (INS 200), propionato de cálcio (INS 282) e álcool etílico de cereais.

PRAZO DE VALIDADE

180 dias a partir da data de fabricação

ALÉRGICOS

PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA, DERIVADOS DE TRIGO, DERIVADOS DE OVOS, CENTEIO E DERIVADOS, CEVADA E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, AMENDOIM, AVELÃ E CASTANHA DO PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100ml
Valor energético (kcal)	0,3
Carboidratos (g)	0,1
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	0

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

DISTRIBUÍDO POR:
TTF Alimentos Sorocaba LTDA
Rua Nathália Orejana, 230
Éden - Sorocaba/SP
CEP: 18086-601
CNPJ: 09.641.405/0001-83
IE: 669.612.924.116
Tel: (15) 3141-0062
WhatsApp: (15) 99624-3106
contato@ttfalimentos.com.br
www.ttfalimentos.com.br

PRODUZIDO POR:
Pronap - Produtos Nacionais
para Panificação LTDA.
CNPJ: 58.656.372/0001-50
CEP: 07042-091
Travessa Roseira, 58
Itapegica, Guarulhos - SP/Brasil.

EAN



0630941489017

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME A RESOLUÇÃO RDC 27/2010 DA ANVISA.

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

35.07.9019

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Aspecto	Líquido
Coloração	Branco
Odor	Característico

EMBALAGEM

5 Lts - Galão