



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: DESMOLDANTE PREMIUM FT 030

DESCRIÇÃO

Produto usado para untar formas e assadeiras

INGREDIENTES

Água, óleo de soja, lecitina de soja e monoglicérides.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALERGÊNICOS

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA

PROPORÇÃO DE USO

Pincelar sobre as formas e assadeiras antes de colocar o produto. Não penetra na massa, não carboniza formas e assadeiras, inodoro e solta o produto com facilidade.

Agitar o produto antes de usar

CARACTERÍSTICA FÍSICO QUÍMICA

Determinação	Resultado	Método
Densidade	Máx. 1,1/ml	ICQ-09*
Aspecto	Líquido viscoso	
Coloração	Amarelado	

(*)Instrução de Controle de Qualidade 09 -Manual de Análises Laboratoriais

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

De acordo com MINISTÉRIO DA SAÚDE – A.N.V.S. – RDC Nº12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001. Item 10-h

Determinação	Resultado
Coliformes a 45°C	Máx. 100 NMP/g

CÓDIGO DE BARRA

Galão 5L : 7898228378116

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

1517.9090

EMBALAGEM

Fardo com 4 galões de 5 L

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Embalagem	Comprimento(mm)	Largura (mm)	Altura (mm)
Fardo 4x5L	400	381	280

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local, seco, fresco e arejado em temperatura ambiente. Cuidado no manuseio. Não transportar com produtos não alimentícios.

PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

LEGISLAÇÃO

Produto dispensado de registro na ANVS, de acordo com a Resolução Nº 23, de 15 de março de 2000.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 13ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	41Kcal= 173KJ	2%
Carboidratos	4,5g	2%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	4,5g dos quais:	8%
Gorduras Saturadas	0,6g	3%
Gordura Trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	0,4g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,5g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%

(*)% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.** VD não estabelecido

Data: Maio/2016 Revisão 01