



## FICHA TÉCNICA

### ANTI MOFO

#### DESCRIÇÃO

Anti Mofo para Panificação.

#### FINALIDADE

Produto em pó utilizado diretamente na farinha, com finalidade de impedir o desenvolvimento de fungos e leveduras, aumentando a vida de prateleira dos produtos de panificação e confeitaria.

#### INGREDIENTES

Amido de milho e conservador propionato de cálcio INS 282.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### FORMA FÍSICA

Pó de cor branca.

#### DOSAGEM RECOMENDADA

Adicionar até 0,5% sobre o peso da farinha de trigo.

#### EMBALAGEM

- Caixa de papelão ondulado com 12 cartuchos de cartão micro ondulado contendo saco plástico de 1 kg.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
12 x 1 kg	10	5

#### ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco, fresco.

#### PRAZO DE VALIDADE

180 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20 g (2 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	72 kcal = 302 kJ	4 %	361 kcal
Carboidratos	11 g	4 %	53 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 g
Sódio	3,8 mg	0 %	19 mg

(\*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

#### CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
12 x 1 kg	175210

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
12 x 1 kg	7898264514042
1 kg	7898264514820