



FICHA TÉCNICA

CONSERVANTE LÍQUIDO PRONTO USO

DESCRIÇÃO

Conservante Líquido Pronto para o Uso.

FINALIDADE

Produto pronto com a finalidade de evitar a proliferação de fungos e leveduras na superfície dos produtos de panificação e de confeitaria já forneados e resfriados com prolongamento da vida de prateleira.

INGREDIENTES

Álcool etílico, conservadores sorbato de potássio INS 202, ácido sórbico INS 200 e propionato de cálcio INS 282.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

FORMA FÍSICA

Líquido com tonalidade castanho claro.

DOSAGEM RECOMENDADA

Aplicação de névoa na superfície dos produtos prontos e previamente resfriados.

EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado com 4 galões contendo 5 litros.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
4 x 5 L	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 5 g (1 colher de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	0,6 kcal = 2,5 kJ	0 %	11 kcal
Carboidratos	4,4 g	1 %	88 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	0 mg	0 %	0,7 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
4 x 5 L	175902

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4 x 5 L	7898264514875
5 L	7898264514882