



## FICHA TÉCNICA

### DESMOLDANTE

#### DESCRIÇÃO

Desmoldante SPM.

#### FINALIDADE

Desmoldante específico para uso alimentício desenvolvido para untar formas, assadeiras e bandejas.

#### INGREDIENTES

Água, óleo de soja refinado e emulsificante ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico INS 476.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### FORMA FÍSICA

Emulsão de água e óleo de coloração branca e viscosa.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUÍMICAS

Viscosidade (25°C), cP.....1969,4 a 2069,4  
Densidade(25 °C), g/cm<sup>3</sup>.....0,90 a 0,99  
pH (25°C).....8,0 a 9,0

#### DOSAGEM RECOMENDADA

- sistema mecanizado: aplicação de névoa fina e homogênea
- sistema manual: pano (boneca) ou pincel – pintura na superfície de maneira homogênea.

#### EMBALAGEM

1. Caixa de papelão ondulado contendo 4 galões de 5 litros.
2. Bombona contendo 50 litros.

#### PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
4 x 5 L	10	5
50 L	8	1

#### 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 13 mL (1 colher de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	37 kcal = 155 kJ	2 %	291 kcal
Carboidratos	0 g	0 %	0 g
Proteínas	0 g	0 %	0 g
Gorduras Totais	4,2 g	8 %	33 g
Gorduras Saturadas	0,7 g	3 %	5,9 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	0 g	0 %	0 g
Sódio	0,7 mg	0 %	5,6 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	176178
50 L	176185

#### CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
4 x 5 L	7898264514950
5 L	7898264514943
50 L	7898264514967