

ANTI MOFO PÓ PURÍSSÍMO

Ficha Técnica

Rev. 07/2024

DESCRIÇÃO

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

INGREDIENTES

Propionato de Cálcio (INS 282).

ALERGÊNICOS

PODE CONTER DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA, OVOS, SOJA E DERIVADOS, CENTEIO E DERIVADOS, AVEIA E DERIVADOS, LEITE E DERIVADOS, AMENDOIM, CASTANHA DO PARÁ, CASTANHA DE CAJÚ E GERGELIM.

CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE USO

100 a 150g por saca de farinha de trigo de 50 kg

VALIDADE

6 Meses a contar da data de fabricação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

CLASSIFICAÇÃO FISCAL

29.15.5020

LEGISLAÇÃO

PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO CONFORME RDC 240 DE 26/07/2018 DA ANVISA.

CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

CAIXA 1kg - a granel - código: 1467

CAIXA 15kg - 15 x 1kg - código: 690

CÓDIGO DE BARRAS

1 KG - 7 898302 25033-8

15 KG- 7 898302 25149-6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	100 ml
Valor energético (kcal)	380
Carboidratos totais (g)	0
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0,15
Gorduras totais (g)	0,12
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	0
Sódio (mg)	366

Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Branco
Consistência	:	Pó
Sabor e Odor	:	Característico

Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0 X 10 ¹ UFC/g
Coliformes Totais	<1,0 X 10 ¹ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0 x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	1,0x 10 ¹ UFC/g

PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

www.pronap.com.br/produto/anti-mofo-em-po-puro/



Acesse
via QR
code



CONTATO

PRONAP - Produtos Nac. p/ Panificação Ltda.
Trav. Roseira, 58 - Itapegica - Guarulhos - SP
CEP: 07042-091
Tel: (11) 2421-3650 / (11) 2421-3717
www.pronap.com.br