Antimofo F

Zeelandia Antimofo

6688

O Zeelandia Antimofo inibe a ocorrência de mofo e rope em produtos de panificação e confeitaria.

Vantagens

- Preserva a estabilidade microbiológica dos produtos;
- Prolonga o tempo de prateleira de produtos de panificação e confeitaria, como pães, bolos, entre outros;
- Basta adicionar até no máximo 125 g do produto em cada 50 kg de farinha de trigo da receita;
- Usado na proporção correta, não altera o sabor e nem o odor dos produtos.

Informação Nutricional

Descrição:	Conservante Para Pães E Bolos
Função:	Conservante para pães e bolos.
Forma:	Pó fino. Branco.
Ingredientes:	Amido de milho gordura vegetal e
Modo de Preparo:	Adicionar até no máximo 125 g do produto em cada 50 kg de farinha de trigo da receita
Advertência:	ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, OVOS, SOJA, LEITE, AVELÃS E CASTANHA-DO-PARÁ. CONTÉM GLÚTEN.
Dosagem:	Máximo de 0,25% sobre o peso da farinha.
Registro no MS:	Registro isento conforme Resolução ANVISA RDC Nº 843/2024
Embalagem:	Caixa de papelão com 10 sacos plásticos de 500 g de produto.
Paletização Lastro:	14
Paletização Empilhamento:	6
Armazenamento:	Conservar em local fresco, seco e limpo. Iniciado o uso, manter a embalagem bem fechada, assim o produto permanecerá adequado para uso até o final da validade.
Validade:	9 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.
Código de Barras:	17894448066885

Tabela Nutricional

		% VD (*)
V. Energético (kcal)	261	13
V. Energético (kJ)	1211 kJ	14
Carboidratos (g)	34	11
Proteínas (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	36	2
Açúcares totais (g)	0	
Aç adicionados (g)	0	0
Gorduras totais (g)	1.7	3
Gorduras saturadas (g)	0.8	4
Gorduras trans (g)	0	0