

# Mistura preparada para Desmoldante a base de cera

## Ficha Técnica

Rev. 05/2024

### DESCRIÇÃO

Preparado para untar formas e assadeiras. Indicado para produtos de panificação e confeitaria com alto teor de açúcar.

### INGREDIENTES

Óleo vegetal (contém genes de soja *Agrobacterium Tumefaciens* e *Bacillus Thuringiensis*), cera vegetal (carnaúba), emulsificante lecitina de soja (INS322) e glazeante cera de abelhas (INS901).

### ALERGÊNICOS

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

CONTÉM GLÚTEN

### MODO DE USO

Agite antes de usar.

Aplicação direta sobre formas e assadeiras, limpas e secas, na quantidade necessária para se obter o efeito desejado.

### VALIDADE

9 meses a contar da data de fabricação

### CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, limpo e seco

### CLASSIFICAÇÃO FISCAL

15.17.9090

### LEGISLAÇÃO

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

### CÓDIGO E EMBALAGEM

CAIXA COM:

5 Lts - galão - código: 238

5x5 Lts - caixa - código: 239

### CÓDIGO DE BARRAS

5 Lts - 7 898302 25330-8

5x5Lts - 7 898302 25331-5

### Características Físico Químicas e sensoriais

Cor	:	Amarelado
Consistência	:	Líquido oleoso
Sabore Odor	:	Característico

### Parâmetros Microbiológicas (RDC 724)

Coliformes Termotolerantes	<1,0X 10 <sup>1</sup> UFC/g
Coliformes Totais	<1,0X 10 <sup>4</sup> UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	4,0x 10 <sup>2</sup>

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 151

Porção: 33 g (1 colher se sopa)

	100 g	33 g	%VD*
Valor energético (kcal)	827	273	14
Carboidratos totais (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	94	31	48
Gorduras saturadas (g)	15	4,8	24
Gorduras trans (g)	0,5	0,2	10
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Contém soja transgênica



PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

[www.pronap.com.br](http://www.pronap.com.br)

[www.pronap.com.br/produto/desmoldante-a-base-de-cera/](http://www.pronap.com.br/produto/desmoldante-a-base-de-cera/)



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](http://www.pronap.com.br)