

# Mistura preparada para Desmoldante a base de cera

## Ficha Técnica

Rev. 06/2023

### 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 <math><1,0 \times 10^1</math> UFC/g  
Coliformes Totais <math><1,0 \times 10^4</math> UFC/g  
Estafilococos Coagulase Positiva <math><1,0 \times 10^2</math> UFC/g  
Salmonella sp Ausência em 25 g  
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas <math>4,0 \times 10^2</math>

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 50 porções  
Porção: 100 g (3 colher de sopa)

	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	828	41
Carboidratos totais (g)	0	0
Açúcares totais (g)	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	94	145
Gorduras saturadas (g)	15	75
Gorduras trans (g)	0,5	25
Fibra alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	0,01	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)