

Mistura preparada para Desmoldante a base de cera

Ficha Técnica

Rev. 12/2025

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

NCM / 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

4x5 Lts - caixa - código: 239

CÓDIGO DE BARRAS

5 Lts - 7 898302 25330-8

4x5Lts - 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 ¹ UFC/g
Coliformes Totais	<1,0X 10 ⁴ UFC/g
Estafilococos Coagulase Positiva	<1,0x 10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25 g
Bactérias Mesófilas Aeróbias e Anaeróbias Facultativas	4,0x 10 ²

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.



GORDURA SATURADA



Contém soja transgênica



PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE:

www.pronap.com.br

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

Mistura preparada para Desmoldante a base de cera

Ficha Técnica

Rev. 12/2025

MEDIDA E PESO DO PRODUTO (UNIDADE)

PESO BRUTO: 7,21 kg

PESO LÍQUIDO: 7 kg

ALTURA: 296 mm

LARGURA: 188 mm

COMPRIMENTO: 135 mm

MEDIDA E PESO DO PRODUTO (FARDO)

PESO BRUTO: 29,4 kg

PESO LÍQUIDO: 28 kg

ALTURA: 296 mm

LARGURA: 275 mm

COMPRIMENTO: 385 mm

PALETIZAÇÃO

LASTRO: 10 FD

CAMADA: 3 FD

QUANT. FARDO POR PALLETE: 30 UND



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