

FICHA TÉCNICA

Produto: Anti-Mofo MM2000

O anti-mofo tem a principal função de não deixar se desenvolver bolores em pães, bolos e biscoitos.

Ele vai deixar o produtos com o prazo de validade maior, podendo ser usado em produtos embalados que necessitam de um tempo maior de prateleira.

Composição

Amido de milho (geneticamente modificado) e/ou fécula de mandioca

Proprianato de cálcio

Características Técnicas

Informações Técnicas	Características
Aparência	Pó homogêneo e solto
Cor	Branco
Odor	Muito forte

Informações Complementares

Não contém glúten

Embalagem

Caixa de papelão 2kg com embalagem plástica

Modo de Usar

1% ou 10grs para cada 1kg de farinha de trigo, usando no preparo da massa.

Prazo de Validade

O produto tem validade de 1 ano, desde que conservado em condições adequadas

Conservação

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo de luz.

Vantagens

- **Aumenta tempo de prateleira**
- **Não deixa bolor se desenvolver**

Tabela Nutricional – Informação Nutricional		
Porção para 100grs(5colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	285 Kcal-1211kJ	14
Carboidratos	35gr	12
Proteínas	0g	0
Gorduras Totais	10g	2
Gorduras Saturadas	4g	2
Gorduras Trans	0g	VD não estabelecido
Fibra Alimentar	0g	0
Cálcio	QNS	QNS
Ferro	QNS	QNS
Sódio	63mg	(**)

*Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades. (**) Valor diário não estabelecido).

Viviane Cristina Rocha Melo

Eng. De Alimentos – CREA MG - 0000090890D