

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA ANTIMOFO EM PÓ PARA PÃES	Cód.: CQ-ET-09
		Revisão: 02
		Data: 30 de junho de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Conservante antimoho alimentício para aplicação na massa de pães e produtos de panificação em geral. Tem ação antifúngica inibindo a proliferação de esporos de bolores, mofos e leveduras. Não é Organismo Geneticamente Modificado.	MARCA COMERCIAL: ANTIMOFO EM PÓ - PÃES												
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 843/24 e IN 218/24 RESPONSÁVEL TÉCNICO: Eng ^a Cássia B. Ricci - CREA-SP 0685026871	FABRICANTE: TFF ALIMENTOS LTDA Rua Aparecida de São Manuel, 190 – Vila Nova Iorque – São Paulo SP CNPJ 07.191.880/0001-70 Fone (11) 2722-6519 0800 77 06519 e-mail: tffalimentos@tffalimentos.com.br												
INTENÇÃO DE USO: Produto antimoho para inibição de crescimento de fungos, bolores e leveduras nocivas em pães, pizzas, panetones e demais produtos de panificação.	COMPOSIÇÃO: Amido de milho (produzido a partir de milho geneticamente modificado por <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Zea mays</i> , <i>Sphingobium herbicidorovans</i> , <i>Dicossoma sp.</i> , <i>S. maltophilia</i> , <i>Diabrotica firgífera</i> , <i>E.coli</i>) e conservante INS 282 NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: PODE CONTER TRAÇOS DE TRIGO, OVO, LEITE E SOJA.												
INSTRUÇÕES DE USO: Misturar o antimoho na farinha da receita, no início da mistura, antes de colocar os demais ingredientes secos.	RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Manter à temperatura ambiente média de 25°C, em ambiente seco e arejado; armazenado em condições sanitárias adequadas, obedecendo o sistema PEPS. Transportar em veículo fechado.												
EMBALAGENS: Embalagens institucionais primárias: sacos de PEBD com o conteúdo de 1Kg e caixa de embarque em papelão com 10Kg de produto. Informações que constam na embalagem primária: nome do produto, peso líquido, validade, nº de registro, composição, sugestão de uso, fabricante e data de validade e /nº de lote vide impressão.	CUIDADOS DE MANUSEIO: Evite o contato direto com a pele e olhos, se ocorrer irritação, lavar com água corrente em abundância. Em caso de ingestão acidental, buscar socorro médico. Após aberta a embalagem, selar ou fechar com fita adesiva para não formar grumos. Manter o produto na sua embalagem original.												
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: <table><tr><th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="3">Porções por embalagem: 100 porções</td></tr><tr><td colspan="3">Porção 100g</td></tr><tr><td></td><td>100g</td><td>%VD*</td></tr></table>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porções por embalagem: 100 porções			Porção 100g				100g	%VD*	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS: pH: 6,5 a 7,0 Aspecto: pó fino. Odor: característico. Cor: branco
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL													
Porções por embalagem: 100 porções													
Porção 100g													
	100g	%VD*											

Valor Energético (Kcal)	211 Kcal	11%
Carboidratos totais (g)	53 g	18%
Açúcares totais (g)	0 g	
Açúcares adicionados (g)	0 g	0%
Proteínas (g)	0 g	0%
Gorduras totais (g)	0 g	0%
Gorduras saturadas (g)	0 g	0%
Gorduras trans (g)	0 g	0%
Fibra alimentar (g)	0 g	%
Sódio (mg)	10 mg	0%
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: <i>Salmonella sp</i> ausente em 25ml de produto. <i>Staphylococcus aureus</i> <10 UFC/g <i>Bacillus cereus</i> < 10 UFC/g Bolores e leveduras: ausente Coliformes Termotolerantes: < UFC/g Coliformes Totais: < UFC/g Contagem Total Padrão: < 10 UFC/g	
VALIDADE: 12 meses sob boas condições de armazenamento.	RASTREABILIDADE: O sistema de codificação do nº de lote do produto permite identificar quando foi processado, quais os fornecedores de matéria-prima e embalagem, quando as matérias-primas foram recebidas e liberadas para processo, suas análises correspondentes, quando o produto foi expedido e para qual cliente foi enviado.