



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BIO CONSERV

Cód.: CQ-ET-19

Revisão: 02

Data: 15 de agosto de 2025

1

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Conservante alimentício para uso externo, pronto para uso, com ação antifúngica inibindo a proliferação de esporos de bolores, mofo e leveduras sobre a superfície de produtos alimentícios. Não é Organismo Geneticamente Modificado

### MARCA COMERCIAL:

BIO CONSERV

### REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE:

Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 240 de 26 de julho de 2018

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** Eng<sup>a</sup> 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](mailto:tffalimentos@tffalimentos.com.br)

### INTENÇÃO DE USO:

Produto antimoho pronto para uso, para inibição de crescimento de fungos, bolores e leveduras sobre a superfície de pães, bolos, pizzas, panetones etc.

### COMPOSIÇÃO:

Antioxidante INS 300, álcool de cereais orgânico (93,8 °INPM), e água triplamente filtrada e desmineralizada.  
**NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE**

### INSTRUÇÕES DE USO:

Agitar o produto líquido e proceder a aplicação, podendo ser com dispositivo spray manual ou em equipamento automático aplicador.  
Aplicar uma fina camada, em forma de spray de nuvem fina, em todas as superfícies externas do produto a ser tratado. Embalar imediatamente após a aplicação.  
A proporção de uso é de, aproximadamente, 8ml para cada peça de 400g.

### RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE:

Manter à temperatura ambiente média de 25°C; armazenado em condições sanitárias adequadas, obedecendo o sistema PEPS. Transportar em veículo fechado.

### EMBALAGENS:

Embalagens institucionais primárias: bombonas de polietileno de alta densidade, contendo 5L de produto ou 50L de produto; ou tambores metálicos de 180L ou PEAD com 200L.

Informações que constam nas embalagens: nome do produto, peso líquido, validade, nº de registro, composição, sugestão de preparo, 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 realizada a diluição em álcool, o produto se torna inflamável e deve permanecer longe de fontes de calor e equipamentos elétricos.

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100 porções  
Porção 100g

|                         | 100g    | %VD* |
|-------------------------|---------|------|
| Valor Energético (Kcal) | 33 Kcal | 2%   |
| Carboidratos totais (g) | 0 g     | 0%   |
| Açúcares totais (g)     | 0 g     |      |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS:

pH: 2,5 a 4,5  
Aspecto: líquido uniforme; livre de materiais estranhos; admitindo-se a separação de fases.  
Odor: característico.  
Cor: pode apresentar pequena variação de cor devido à temperatura ambiente ou exposição à luz, tornando-se

|                                                       |      |    |
|-------------------------------------------------------|------|----|
| 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)                                            | 0 mg | 0% |
| *Percentual de valores diários fornecidos pela porção |      |    |

ligeiramente amarelado.

Sabor: característico, não sendo recomendada a ingestão do produto concentrado.

Textura: homogênea, sem partículas estranhas.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

*Salmonella sp* ausente em 25ml de produto.

*Staphylococcus aureus* <10 UFC/g

*Bacillus cereus* < 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.