



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA BIO TOBACCO

Cód.: CQ-ET-20

Revisão: 00

Data: 18 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 de tabaco. Não é Organismo Geneticamente Modificado

MARCA COMERCIAL:

BIO TOBACCO

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE:

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

RESPONSÁVEL TÉCNICO: Eng^a Cássia B. Ricci - CREA-SP
0685026871

FABRICANTE:

TFF ALIMENTOS EIRELI
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 pronto para uso, para inibição de crescimento de fungos em produtos de tabaco

COMPOSIÇÃO:

Conservante INS 200, acidulante INS 330, antioxidante INS 300, álcool de cereais (93,8° INPM) e água 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.

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	
Açúcares adicionados (g)	0 g	0%
Proteínas (g)	0 g	0%

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 ligeiramente amarelado.
Sabor: característico, não sendo recomendada a ingestão do

<table><tr><td>Gorduras totais (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Gorduras saturadas (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Gorduras trans (g)</td><td>0 g</td><td>0%</td></tr><tr><td>Fibra alimentar (g)</td><td>0 g</td><td>%</td></tr><tr><td>Sódio (mg)</td><td>0 mg</td><td>0%</td></tr><tr><td colspan="3">*Percentual de valores diários fornecidos pela porção</td></tr></table>	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			produto concentrado. Textura: homogênea, sem partículas estranhas. 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
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																			
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.																		