

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DESMOLDANTE CW	Cód.: CQ-ET-28
		Revisão: 00
		Data: 15 de setembro de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto a base de óleos vegetais para untar formas usadas em Panificação e em Confeitaria.	MARCA COMERCIAL: Desmoldante CW TFF
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE: Produto isento de registro na ANVISA conforme RDC nº 843/2024 e IN 281/2024. 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 usado na Indústria Alimentícia como coadjuvante de tecnologia para untar superfícies para facilitar desmoldagem. MODO DE USAR: Aplicar diretamente sobre formas e assadeiras, sob fina camada, em quantidade suficiente para cobrir toda a superfície interna do utensílio. OBS. Agite antes de usar.	COMPOSIÇÃO: Óleo de soja refinado, óleo de carnaúba, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos INS 471 e antioxidante BHA INS 320. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.
EMBALAGENS: Embalagens institucionais bombonas de 5L com caixa de embarque em papelão com 4 unidades. 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.	RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: Manter à temperatura ambiente média de 25°C, em ambiente seco e arejado, na embalagem original, e ao abrigo da luz; armazenado em condições sanitárias adequadas, obedecendo o sistema PEPS. Transportar em veículo fechado.
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.	VALIDADE: 12 meses sob boas condições de armazenamento. A validade deste produto após aberta a embalagem é indeterminada devido à sua propriedade volátil.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porções por embalagem: 50 porções		
Porção 100ml		
	100ml	%VD*
Valor Energético (Kcal)	810 Kcal	41%
Carboidratos totais (g)	0 g	0%
Açúcares totais (g)	0 g	
Açúcares adicionados (g)	0 g	0%

Proteínas (g)	0 g	0%
Gorduras totais (g)	90 g	138%
Gorduras saturadas (g)	16 g	79%
Gorduras trans (g)	0 g	0%
Fibra alimentar (g)	0 g	0%
Sódio (mg)	0 mg	0%
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção		

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Líquido viscoso e amarelo âmbar.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Densidade (g/cm³)	0,800 – 0,900
Solubilidade em água	Insolúvel
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
<i>Salmonella sp</i> (UFC/25g)	Ausente
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo (UFC/g)	Máx. 10²
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	Máx. 10
Bolores e leveduras (UFC/g)	Máx. 5x10²
<i>Stafilococcus coagulase</i> positiva (UFC/g)	Máx. 10²

Resolução RDC nº623/2022

Engª Cássia Ricci - CREA-SP 0685026871
Qualidade Total