

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CONSERV WHITE AROMATIZADO	Cód.: CQ-ET-38
		Revisão: 02
		Data: 18 de agosto de 2025

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Conservante alimentício concentrado para uso externo, 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: CONSERV WHITE AROMATIZADO
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 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 sobre a superfície de pães, bolos, pizzas, panetones etc.	COMPOSIÇÃO: Conservantes INS 200 e INS 282, acidulante INS 330, antioxidante INS 300, álcool grau alimentício 96°INPM, água, e aroma idêntico ao natural de manteiga. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE
INSTRUÇÕES DE USO: Agitar o produto concentrado e proceder a diluição do Conserv White Aromatizado em álcool grau alimentício 96°, na proporção de 50 ml para cada 1000 ml de álcool (5%). Aplicar uma fina camada dessa solução, em forma de spray, em todas as superfícies externas do produto a ser tratado. Embalar imediatamente após a aplicação	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. Obs.: Com o tempo, o Conserv White Aromatizado pode apresentar uma pequena variação de cor, tornando-se ligeiramente amarelado. Essa variação na cor é devida às alterações de temperatura ambiente ou exposição contínua à luz. No entanto, isso não compromete sua eficácia ou qualidade, podendo ser usado normalmente até a o término da sua validade.
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	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS: pH: 4,5 a 5,5

Porções por embalagem: 100 porções Porção 100g		
	100g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	53 Kcal	3%
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)	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		

Aspecto: emulsão líquida 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 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	VALIDADE: 12 meses sob boas condições de armazenamento. Após diluição do produto em álcool: 180 dias.	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.
--	---	--