



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO – FICHA TÉCNICA

Produto	Anti-Mofo e Anti - Rope		
Nome técnico	Conservador para Fins Alimentícios		
Cód. SAP	1 kg: 2100280	AB Mauri R&D Nº:	R&D-B2B-MR-078 – Anti-Mofo e Anti-Rope
Descrição	Conservador para aplicação em produtos panificados, destinado ao segmento B2B.		
Dosagem:	Fator de Uso: De 100 a 350 g para 50 kg de farinha de trigo (0,2% a 0,7% base farinha).		
Modo de preparo	Adicionar o anti-mofo e anti-rope diretamente na farinha de trigo para melhor distribuição do produto na massa.		
Benefícios	<ul style="list-style-type: none">○ Inibe o desenvolvimento de mofo e rope (bactérias).○ Aumenta a vida-de-prateleira de pães, bolos e outros produtos de panificação e confeitaria.		

Contato Matriz	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Rua Cardeal Arcoverde, 1641 – 12º andar – Pinheiros. CEP 05407-002 - São Paulo - SP
Contato SAC	0800 703 3699 www.mauri.com.br
Produzido por	AB Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda. Avenida Tietê, L-233 - Barranca do Rio Tietê. CEP: 17.280-000 - Pederneiras - SP Tel.: 55 14 3283-8014

Lista de Ingredientes

Amido (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*) e conservador propionato de cálcio.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Características Sensoriais

Aparência	Pó branco.
Odor	Característico
Sabor/Aroma	Característico

Tabela Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 100g

Valor Energético	300 kcal = 1260 kJ
Carboidratos	37 g

Não contém quantidade significativa de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Obs.: Parte do valor calórico é proveniente de ácido orgânico.

Modificação Genética

Contém ingredientes transgênicos.

Informações de Conveniência

Adequado para	Sim	Não	Comentários
Ovo-lacto-vegetariano	x		
Vegano		x	
Orgânico		x	

Version no. 01

Issue Date: 30/05/2016

Page 1 of 2

Por causa dos inúmeros fatores que afetam os resultados, todos os nossos produtos são vendidos com o entendimento de que os clientes fazem o seu próprio teste para determinar a adequação de nossos produtos. As declarações contidas neste documento não devem ser interpretadas como declarações, garantias ou garantias, expressas ou implícitas, de qualquer tipo.



Informações de Embalagem, Transporte e Armazenamento				
Embalagem	o Caixa com 12 kg, contendo 12 sacos plásticos com conteúdo líquido de 1 kg cada. Paletização (lastro x altura): 13 x 5.			
Códigos de barras	Embalagem Primária		Embalagem Secundária	Embalagem Terciária
	1 Kg	789 730940 044 9	1 789 730940 044 6	-----
Recomendações de armazenamento	Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar direta. Depois de aberta, utilizar o conteúdo da embalagem no menor prazo possível.			
Prazo de validade	6 meses a partir da data de fabricação. As informações de lote e validade encontram-se na embalagem.			

Informações adicionais
<ul style="list-style-type: none">o Classificação fiscal – 2106.90.90o Não contém ingredientes de origem animal.o Não contém aromatizante.o Informação nutricional obtida através de cálculo teórico baseado em dados de tabelas de composição de alimentos nacionais e internacionais, e dos fornecedores das matérias-primas. As informações contidas nesta especificação são baseadas na formulação do produto, nos dados fornecidos pelos fornecedores das matérias-primas e da unidade fabril até a data de emissão do presente documento.

Confidencialidade
As informações contidas nesta especificação são confidenciais. A informação é de propriedade da AB Mauri. Destina-se exclusivamente para uso pelo indivíduo ou organização para a qual ele é fornecido. Informações estão sujeitas aos direitos do autor e não devem ser utilizadas, divulgadas, copiadas ou divulgadas a terceiros sem o consentimento por escrito da AB Mauri.

Histórico de Revisões				
Data	Emissor	Revisor/Aprovador	Revisão	Natureza da Revisão
11/11/15	GP	KI	00	Emissão Inicial
30/05/16	GP	KI	01	Alteração de Embalagem