



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: CORANTE AMARELO OURO

DESCRIÇÃO

O Anti Mofo RICONI inibe o desenvolvimento de mofo e Rophe (bactérias) e aumenta a vida-de-prateleira de pães, bolos, biscoitos, massas e outros produtos de panificação e confeitaria.

INGREDIENTES

Amido de milho geneticamente modificado (Bacillus thuringiensis e-ou Streptomyces viridochromogenes e/ou agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays) e/ou Fécula de mandioca e conservador propionato de cálcio. NÃO CONTÉM GLUTÊN.

MODO DE PREPARO/DOSAGEM

Utilizar o Anti Mofo RICONI na proporção de 100 a 150 g para cada 50 kg de farinha de trigo. Dissolver na água separadamente e adicionar diretamente sobre a massa.

APLICAÇÃO

Utilizado no preparo de bolos, pães, biscoitos e produtos de panificação e confeitaria.

APARÊNCIA

Pó homogêneo, cor branco marfim e odor característico.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

13x10x17 cm (900 g) / 42x29x18,5cm (10 x 900 g)

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco e arejado.

CÓDIGO DE BARRAS



PRAZO DE VALIDADE

12 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

DADOS DO FABRICANTE

Produzido e Distribuído por: PASCOAL BUTINI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA. Rua: Gama, 51, Vila Paris - Contagem - MG CEP: 32372-120

SAC: (31) 3427 4295