



## DESMOLDANTE 65

### DESCRIPCIÓN GENERAL

Desmolda con facilidad productos de panadería y pastelería, no deja sabor residual, fácil de aplicar. Ayuda a prolongar el tiempo de vida de las latas se puede aplicar con paño o con pulverizador.

Especialmente diseñado para productos con alto contenido de azúcar.

### USO

Aplique una capa antes de depositar la masa o el batido con una brocha, almohadilla o spray.  
Agitar antes de usar

### INGREDIENTES

Contiene derivado de la Soya, Contiene Gluten (información indicada por el fabricante)

### EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
IME04-001	5 kg	Galón	

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y alejado de fuentes de calor. De no utilizar todo el contenido, mantener cerrado el envase hasta su próximo uso.

### POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.

### OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



### ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



### VIDA ÚTIL

360 días



### TIPO

Líquido



### CATEGORÍA

Desmoldante para Pastelería, Pastelería