



DESCRIÇÃO

FT Pós-colheita é um aditivo alimentar à base de polissacarídeos, desenvolvido para aplicação superficial em alimentos. Forma uma película transparente e comestível, que atua como barreira física semipermeável, auxiliando na redução da perda de umidade e na proteção superficial dos alimentos ao longo da cadeia pós-colheita, sem alterar suas características sensoriais quando utilizado conforme as recomendações de uso.

INDICAÇÕES

Aplicação superficial em frutos, hortaliças, ovos e sementes com finalidade tecnológica de formação de película protetora no pós-colheita.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Forma película transparente, comestível e inodora;
- Atua como barreira física semipermeável;
- Auxilia na manutenção da qualidade pós-colheita;
- Não altera as características sensoriais dos alimentos quando utilizado conforme as recomendações de uso;
- Compatível com diferentes sistemas de aplicação.

MODO DE USO

Agitar antes de usar. Aplicar de forma uniforme sobre a superfície dos alimentos, por pulverização, imersão ou sistemas automatizados de revestimento. Após a aplicação, deixar secar por 5 a 10 minutos antes da armazenagem ou embalagem.

Forma de aplicação: pode ser aplicado puro, de forma isolada ou utilizado em associação com outros produtos na mesma calda de aplicação, tais como fungicidas pós-colheita, ceras hidrofílicas ou outros agentes de revestimento aprovados para contato com alimentos.

PRECAUÇÕES

- Produto destinado exclusivamente ao uso profissional como revestimento superficial de alimentos;
- Não ingerir diretamente;
- Evitar contato com os olhos;
- Em caso de contato acidental, lavar com água em abundância;
- Manter fora do alcance de crianças e animais domésticos;
- ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS;
- NÃO CONTÉM GLÚTEN;
- NÃO CONTÉM LACTOSE.

ESTOCAGEM

Conservar na embalagem original, bem fechada, em local fresco, seco e protegido da luz solar direta (15–30 °C). Evitar calor excessivo ou congelamento. Após aberto, consumir em até 30 dias.

IMPORTANTE

A dosagem utilizada varia de acordo com a cultura a ser pulverizada. Siga sempre as recomendações técnicas Fertsan.

APRESENTAÇÃO

Volume líquido: 5 L.

Validade do produto: 24 meses.

COMPATIBILIDADE

FT Pós-colheita é compatível com a maioria de outros agentes aprovados para contatos com alimentos. Recomenda-se realizar teste de pré-mistura para verificar compatibilidade com outros produtos.

DOSAGEM

Aplicar de 10 a 20 mL por kg de alimento, conforme o sistema de aplicação, a área superficial e o tipo de alimento tratado.

DADOS FÍSICO-QUÍMICOS DO PRODUTO

Estado Físico: Líquido

Cor: Opalescente

Viscosidade: 200,8 - 271,6 mPa/s

Odor: Característico

pH 100 %: 5,2 - 5,7

Densidade: 1,05 g/mL

Solubilidade: Solúvel em água

COMPOSIÇÃO

Água, mistura de polissacarídeos de grau alimentício (contém derivados de crustáceos), acidulantes (INS 270 e INS 330), conservador (INS 211), umectante (INS 1520), agente anti-umectante (INS 551).

IMPORTANTE

As informações e recomendações aqui contidas têm caráter orientativo. A eficácia do produto pode variar conforme o tipo de alimento tratado, condições de higiene, armazenamento e manuseio. O fabricante não se responsabiliza por uso em desacordo com as recomendações técnicas.

CONFORMIDADE REGULATÓRIA

Produto classificado como coadjuvante de tecnologia para aplicação superficial em alimentos, formulado com ingredientes permitidos para uso em alimentos, conforme legislação vigente.
Produto dispensado de registro conforme RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010.

FORMULADO E DISTRIBUÍDO POR:
FERTSAN SOLUÇÕES INTELIGENTES EM AGRONEGÓCIO S.A.
Registro do Estabelecimento no MAPA: CE001643-8
R. Manoel Arruda, 980, Sala A - Barroso - Fortaleza - CE
Fone/Fax: (85) 3122-6990
CNPJ: 31.627.451/0002-68
www.fertsan.com.br

PRODUZIDO E EMBALADO POR: TECNOQUÍMICA
INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA. Registro do
estabelecimento no MAPA no CE000882-6
PRODUTO ISENTO DE REGISTRO
INDÚSTRIA BRASILEIRA - CNPJ 04.439.228/0001-33
Rua Dr. Raimundo Guimarães, S/N Coité - Eusébio -
CE Telefone: (85) 3260-6850