

O que você procura?



Feedback

CMC (Carboximetilcelulose) - 500 g

Data de lançamento: 06/04/2020
671 [0 OPINIÕES](#)

Utilizado em produtos de panificação, molhos, coberturas, glacês, sobremesas geladas, produtos cárneos, flavorizantes, filmes, frituras, sopas, alimentos estruturados, queijos, temperos para saladas, produtos lácteos, bebidas lácteas, sucos, refresco em pó, leite de coco, açaí, molhos, pães, entre outros.

R\$ 97,15
R\$ 96,18 à vista com desconto Pix ou 1x de R\$ 97,15 Sem juros
[Mais informações](#)



1

Comprar



00000-000

Calcular

Compartilhe

Descrição Geral

CMC (CARBOXIMETILCELULOSE)

A carboximetilcelulose (CMC) é um pó inodoro de sabor característico e coloração branca amarelada. Derivada da celulose é utilizada na indústria de alimentos como espessante, estabilizante, umectante, gelificante e para conferir volume, corpo e reter água. Apresenta bom desempenho quando aplicado em qualquer alimento que apresenta baixo pH, como refrescos em pó e sucos prontos para beber, entre outros.

APLICAÇÃO DO PRODUTO:

Pode ser utilizado em produtos de panificação, molhos, coberturas, glacês, sobremesas geladas, produtos cárneos, flavorizantes, filmes, frituras, sopas, alimentos estruturados, queijos, temperos para saladas, produtos lácteos, bebidas lácteas, sucos, refresco em pó, leite de coco, açaí, molhos, pães, entre outros.

Pasta americana: Atua como espessante e melhora a elasticidade da massa.

Sucos: Exerce função de estabilizante.

Pão sem glúten: Atua como aglutinante e espessante melhorando a assimilação dos ingredientes da massa.

Produtos de panificação: Melhora sabor e volume e atua nas propriedades reológicas das massas à base de cereais.

Gelatina: Auxilia na solubilização.

Salsicha: Evita a separação de fases e aumenta a firmeza da salsicha.

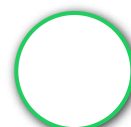
Sorvete: Atua como estabilizante, proporcionando boa textura e corpo.

Alimentos dietéticos: Exerce função de agente de corpo.

MODO DE USAR: Consultar legislação vigente.

MODO DE ARMAZENAMENTO: Consultar legislação vigente.

Feedback



VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

COMPOSIÇÃO: Carboximetilcelulose (CMC). NÃO CONTÉM GLUTEN. PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA E DERIVADOS.

REGISTRO: Produto dispensado de registro conforme RDC 27/2010 ANVISA.

Ficha técnica

Código	671
Código de barras	7898329371696
Categoria	Aditivos Alimentícios
Marca	REVENDA



Produtos relacionados



CMC (Carboximetilcelulose) - 125g

(

R\$ 38,62

R\$ 38,23 à vista com desconto Pix ou 1x de R\$ 38,62 Sem juros

R\$ 2.463,85 à

1

Adicionar ao carrinho

1

Produtos visitados

Feedback

Goma Guar - 500 g

R\$ 27,77

R\$ 27,49 à vista com desconto Pix - Yapay ou 1x de R\$ 27,77 Sem juros



PROMOÇÕES E NOVIDADES

Cadastre seu e-mail e fique por dentro

E-Mail principal

Enviar

INSTITUCIONAL

ATENDIMENTO

FORMAS DE PAGAMENTO

SELOS DE SEGURANÇA

Feedback



Vendas no site, somente para consumidor final. Para revender nossos produtos, entre em contato via telefone ou Whatsapp / ADICEL - INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - CNPJ: 01.957.839/0002-66; Fotos meramente ilustrativas; Preços e condições exclusivos para loja virtual, podendo sofrer alterações sem prévia notificação.

Design por:



Tecnologia TrayCommerce

