



FICHA TÉCNICA

Produto

Grão de bico 9mm

DESCRIÇÃO

O grão-de-bico é considerado entre as leguminosas alimentícias que possui em sua proteína um dos maiores valores biológicos devido a maior digestibilidade.

APLICAÇÃO

Os métodos mais comuns de processamento incluem cocção, assadura e fritura. A farinha de grão-de-bico pode ser transformada em saborosos pratos e doces, servidos de muitas formas atrativas.

COMPOSIÇÃO

Grão de bico. CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Argentina

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 60g (1/2 xícara)			
Quantidade por porção	100 g	60 g	% VD (*)
Valor energético	355 Kcal	229 kcal	19 %
Carboidratos	58 g	33 g	19%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0g	0 g	0 %
Proteínas	21 g	12 g	42%
Gordura totais	5,4 g	3,3 g	8%
Gordura saturada	0,9 g	0,4 g	5%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	12 g	9,3 g	48%
Sódio	5,2 mg	14 mg	0 %

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Sacos de rafia.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANALISES

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Aspecto Microbiológicas RDC 331 DE 23 DE DEZEMBR ODE 2019- ANVISA) IN 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019- ANVISA		
Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 ²
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100g)

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio