



FICHA TÉCNICA

Produto

Farinha de Maca Preta

DESCRIÇÃO

A farinha de maca é um produto 100% natural, extraído da raiz. Aumento da energia e resistência: A maca preta pode ajudar a melhorar o desempenho físico e a reduzir a fadiga. Melhora da função sexual: A maca é famosa por aumentar a libido e ajudar no equilíbrio hormonal.

Apoio à saúde mental: Ela também é considerada boa para reduzir o estresse e melhorar o foco e a memória.

Apoio à fertilidade: Alguns estudos sugerem que a maca preta pode ter um impacto positivo na fertilidade, tanto em homens quanto em mulheres.

COMPOSIÇÃO

Farinha de maca. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Peru

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1/4 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	325	163	8%
Carboidratos (g)	64	32	11%
Açúcares Totais (g)	31	15,5	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0 %
Proteínas (g)	14	7	14%
Gordura totais (g)	3,5	1,8	3%
Gordura saturada	0,5	0	1%
Gordura Trans	0	0	0%
Fibra alimentar	7	3,5	11%
Sódio (mg)	10	5	0%
Cálcio (mg)	250	125	12,5%
Ferro (mg)	15	7,5	42%
Magnésio (mg)	80	40	10%
Potássio (mg)	1500	750	21%
Zinco (mg)	3	1,5	15%
Vitamina C (mg)	20	10	11%
Vitamina B6 (mg)	0,5	0,25	19%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Saco plástico.

VALIDADE

24 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.

ANÁLISES

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos - farinhas (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Bacillus cereus presuntivo/g	3x10 ³
	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

“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.