



FICHA TÉCNICA

Produto

Ginseng em pó - Panax Ginseng

DESCRIÇÃO

O Ginseng está na forma moída. Sendo considerado um fitoterápico pela Organização Mundial da Saúde, sendo um tônico físico e mental, estimulante e reconstituente.

COMPOSIÇÃO

Ginseng. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	315 kcal	14 Kcal	0,7 %
Carboidratos	73 g	3,6 g	1,2 %
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	6,5 g	0,3 g	0,6%
Gordura totais	0,5 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	10 g	0,5 g	2%
Sódio	22 mg	1,1 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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.

ANÁLISES

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022)		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²

Características Físicas a Químicas Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (De acordo com RDC n°272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
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

Análise histológica	
Avaliar adição de outras farinhas	