



FICHA TÉCNICA

Produto

Mostarda em Pó.

DESCRIÇÃO

A planta conhecida como mostarda amarela, cujo nome científico *Brassica albacons*. As sementes de mostarda são ainda uma boa fonte de magnésio, tal como o selênio, o magnésio ajuda a reduzir a gravidade da asma, a reduzir a pressão arterial elevada, a restaurar os padrões normais de sono nas mulheres que sofrem com os sintomas da menopausa, a reduzir a frequência de crises de enxaquecas e a prevenir ataques cardíacos em pacientes que sofrem de aterosclerose ou de doença cardíaca relacionada com a diabetes.

APLICAÇÃO

Utilizada para temperar carnes, saladas e outros tipos de alimentos e usadas em pratos indianos.

COMPOSIÇÃO

Mostarda em Pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Índia e Canadá.

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (3 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	102 Kcal	50,8kcal	2,5%
Carboidratos	5,6 g	2,8 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	5,2 g	2,6 g	3,5%
Gordura totais	7,2 g	3,6 g	6,5%
Gordura saturada	0,4 g	0,2 g	1%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	2,4 g	1,2 g	4,8%
Sódio	2,4mg	1,2 mg	0,05%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de Papel polikraft.

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 Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS		
Especiarias	Escherichia coli/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	100 em 50g
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

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

“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 Ltda.