



FICHA TÉCNICA

Produto

NOZ MOSCADA MOÍDA

DESCRIÇÃO

A noz moscada moída é um pó fino heterogêneo e de cor marrom.

Usada em vários tipos de temperos e molhos, ideal no uso de temperos de frangos, peixes e carnes, legumes, sopas, no recheio de massas, bolos, biscoitos e tortas.

COMPOSIÇÃO

Noz moscada inteira. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Índia

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	542 Kcal	26 Kcal	1%
Carboidratos	49 g	2,5 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	6 g	0,3 g	0%
Gordura totais	36 g	1,8 g	3%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	20,8 g	1,0 g	0%
Sódio	0 mg	0,8 mg	1%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

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

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)

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

“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.