



FICHA TÉCNICA

Produto

Feno Grego em Pó

DESCRIÇÃO

O feno grego é composto principalmente por fibras e proteínas, bem como vitaminas e minerais como vitamina A, B1, B2 e C. Por isso, o seu consumo, aliado a uma alimentação saudável, traz vários benefícios para a saúde.

APLICAÇÃO

A feno grego é utilizada na forma de chá.

COMPOSIÇÃO

Feno Grego. NÃO CONTÉM GLUTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Índia

ESPECIFICAÇÕES:

Sensoriais:

- Aspecto do produto: semente.
- Cor: marrom - douradas
- Odor: aromático.
- Sabor: levemente amargo

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (5 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100g	50g	% VD (*)
Valor energético	323 Kcal	179 Kcal	9%
Carboidratos	58,3 g	32,3 g	11%
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	23 g	12,7 g	25%
Gordura totais	6,4 g	3,6 g	6%
Gordura saturada	1,5 g	0,8 g	4%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	24,6 g	13,7 g	55%
Sódio	0 mg	0 mg	0 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de rafia.

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Chá de erva doce ou de funcho	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	120 em 25g
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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente

Características Físicas a Químicas Produtos de Vegetais (RDC n°272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada).	máxima 12 % (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 Vimacedo Comércio Ltda.