



RMoura Comércio de Cereais Ltda.  
www.rmouracereais.com.br  
+55 11 33242100  
qualidade@rmouracereais.com.br

## FICHA TÉCNICA

### Produto

**Mostarda em Grão.**

#### DESCRIÇÃO

A planta conhecida como mostarda amarela, cujo nome científico *Brassica albacons*, as sementes também contêm enzimas mirosinase que podem dividir os glucosinolatos noutros fito nutrientes, os isotiocianatos, alguns dos sintomas da artrite reumatoide, e a prevenir o cancro. 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

De sabor bem picante e marcante, a semente da mostarda pode ser consumida crua ou cozida, em molhos de salada, carnes e grão pode ser usado ainda para fazer chás.

#### COMPOSIÇÃO

Mostarda em Grão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### PAÍS DE ORIGEM

Índia.

#### Peso líquido:

25 kg

#### Peso líquido:

25,100 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL           |                      |       |
|----------------------------------|----------------------|-------|
| Porção de 50g (3 colher de sopa) |                      |       |
| Quantidade por porção            | % VD (*)             |       |
| Valor energético                 | 50,8kcal<br>= 212 kJ | 2,5%  |
| Carboidratos                     | 2,8 g                | 1%    |
| Proteínas                        | 2,6 g                | 3,5%  |
| Gordura totais                   | 3,6 g                | 6,5%  |
| Gordura saturada                 | 0,2 g                | 1%    |
| Fibra alimentar                  | 1,2 g                | 4,8%  |
| Sódio                            | 1,2 mg               | 0,05% |

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

#### 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

| Aspecto Microbiológicas<br>(RDC nº331 de 23 de Dezembro de 2019- ANVISA<br>(IN N°60 de 23 de Dezembro de 2019- ANVISA) |                    |                   |
|--|--------------------|-------------------|
| ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS   |                    |                   |
| Especiarias  | Escherichia coli/g | 5x10 <sup>2</sup> |
|  | Salmonella sp/25g  | Ausente           |

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<br>(RDC N° 14, DE 28 de março de 2014 - 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.<br>(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 RMoura Cereais.