



FICHA TÉCNICA

Produto

NOZ MOSCADA INTEIRA

DESCRIÇÃO

A noz-moscada é constituída por amêndoas secas e inteiras, com cor castanho-claro, cheiro forte e aromático e sabor picante, fracamente amargo.

COMPOSIÇÃO

Noz moscada inteira. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Índia

Peso líquido:

25 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	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 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.

ANALISES

Aspecto Microbiológicas (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

Características Físicas a Químicas Produtos de Vegetais (RDC nº272, 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)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
especiaria	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal.
Alimentos em geral	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