



FICHA TÉCNICA

Produto

CRAVO GRÃO CATADO (EUGENIA CARYOPHYLLATA, THUNB)

DESCRIÇÃO

O cravo tem botão floral maduro, de cor pardo-negra ou em pó pardo-escuro, ou pardo avermelhada; seu cheiro é fortemente aromático, característico; e seu sabor é pungente, característico.

APLICAÇÃO

Usado como tempero.

COMPOSIÇÃO

Cravo HPS. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

5kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 Colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	%VD (*)
Valor energético	500 Kcal	25 kcal	1%
Carboidratos	60g	3 g	1%
Açúcares Totais	2 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	6 g	0,3 g	1%
Gordura totais	20 g	1 g	2%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	34 g	1,7 g	7%
Sódio	240 mg	12 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.

EMBALAGEM

Saco de rafia e papel kraft.

ANÁLISES

MÉTODO	
TERMOBALANÇA	
Umidade	máxima 14 % (g /100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal
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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²