



## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Gergelim Mix Sushi

#### DESCRIÇÃO

O Mix Sushi é optar por um ingrediente que combina sabor, nutrição e apelo visual. Com ingredientes de alta qualidade, este mix é perfeito para quem busca enriquecer suas criações culinárias com um toque autêntico e sofisticado.

#### APLICAÇÃO

O Mix Sushi é uma combinação perfeita de gergelim natural, gergelim preto e gergelim despeliculado, ideal para adicionar sabor, textura e um toque visual às suas criações culinárias. Este mix é especialmente formulado para realçar pratos de sushi, mas também é versátil o suficiente para ser usado em uma variedade de receitas, proporcionando um sabor autêntico e nutritivo.

#### COMPOSIÇÃO

Gergelim Preto e Gergelim Natural.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN  
ALÉRGICOS: PODE CONTER AMÊNDOA E PISTACHE.

#### PAÍS DE ORIGEM

Brasil

#### Peso líquido:

25 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção Por Embalagem: 67			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	15g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	619	93	5
Carboidratos (g)	22	3,4	1
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	2,9	6
Gordura totais (g)	50	7,5	12
Gordura saturada (g)	7,4	1,1	6
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	10	1,6	6
Sódio (mg)	7	0	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### VALIDADE

12 meses da data de fabricação – validade de 15 dias após aberto

#### EMBALAGEM

Saco de papelão – secundária  
Saco de Polietileno – Primária

#### 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 (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Características Físicas a Químicas Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC n°272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100 g)

