



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Gergelim com casca (*Sesamum Indicum* L.)

DESCRIÇÃO

O gergelim com casca é uma oleaginosa e tem suas sementes pequenas (3 mm de comprimento, 2mm de largura e 1 mm de espessura).

O gergelim apresenta teores consideráveis de fibra alimentar e de antioxidantes, com destaque para o conteúdo de compostos fenólicos, fitatos, lignanas e tocoferóis.

COMPOSIÇÃO

Gergelim com casca. PODE CONTER GLÚTEN
ALÉRGICOS: PODE CONTÊR SOJA E AMENDOIM.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 10g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	58 kcal = 244 kJ	3%
Carboidratos	2,2 g	1%
Proteínas	2,1 g	3%
Gordura totais	5 g	9%
Gordura saturada	1 g	5%
Fibra alimentar	1,2 g	5%
Sódio	0 mg	0%

(*) % 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

12 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.

ANÁLISES

Aspecto Microbiológicas NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS (RDC nº 331 de 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - ANVISA) (IN Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 – ANVISA)		
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 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC Nº 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA		
Alimento	Matérias Estranhas	Limites de Tolerância (máximos)
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 nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	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 Qualidade da RMoura Cereais.