



FICHA TÉCNICA

Produto

FARINHA DE BETERRABA

DESCRIÇÃO

Como protagonista nessa mistura, a beterraba é um alimento riquíssimo em nutrientes, como carboidratos complexos, fibras, vitamina A potássio, ferro e cálcio. Mas, seu ponto forte está na quantidade de nitrato presente na raiz. Essa substância, ao entrar no nosso organismo, permite a formação do óxido nítrico, que promove a dilatação dos nossos vasos sanguíneos.

APLICAÇÃO

É utilizada para fazer pães, massas, biscoitos, bolos e tortas.

COMPOSIÇÃO

Beterraba. NÃO CONTEM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por Embalagem: 100			
Porção de 50g (1/4 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100g	50g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	325	163	8%
Carboidratos (g)	72	36	12%
Açúcares Totais (g)	45	23	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	12	6	12%
Gordura totais (g)	1	0,3	0%
Gordura saturada (g)	0	0	0%
Gordura Trans (g)	0	0	0 %
Fibra alimentar (g)	18	9	36%
Sódio (mg)	130	65 mg	3%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

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.

EMBALAGEM

saco de Papel Kraft.

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

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 Codificada).		máxima 12 % (g/100 g)

Micotoxinas - (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA		
CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³

Análise histológica Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias