



FICHA TÉCNICA

Produto

FARINHA DESEMENTE DE ABOBORA CRUA

DESCRIÇÃO

A farinha pode ser usada como um ingrediente em diversas receitas, como pães, bolos, smoothies ou até mesmo como espessante para sopas e molhos.

COMPOSIÇÃO

Semente de abobora crua. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Brasil

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	450	67,5	4%
Carboidratos (g)	20	4,5	9%
Açúcares Totais (g)	1,4	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0 %
Proteínas (g)	30	4,5	9%
Gordura totais (g)	25	4	6%
Gordura saturada (g)	4	0,6.	3%
Gordura Trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	6	0,9	4%
Sódio (mg)	10	1,5	0%
Cálcio	30	4,5	0%
Ferro	6	0,9	5%
Magnésio	250	37,5	9%
Zinco	7	1,05	7%

* 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

Embalagem primária: sacos de polietileno.
Embalagem secundária: papel kraft.

ANÁLISES

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS		
Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623 de 9 de março de 2022- ANVISA)	
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

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg
Cádmio	0,05 mg/kg

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 Vimacedo Comércio Ltda.