



## FICHA TÉCNICA

### Produto

Farinha de Berinjela

### DESCRIÇÃO

A berinjela possui elevado teor de fibra alimentar, a qual leva a normalidade digestiva e a prevenção de doenças como constipação, hipercolesterolemia, hiperglicemia e obesidade.

### APLICAÇÃO

É utilizada para fazer sucos, massas e sopas.

### COMPOSIÇÃO

Berinjela. NÃO CONTÉM GLÚTEN

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

10 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1ª xícara de chá)			
Quantidade por porção	100g	50g	% VD (*)
Valor energético	100 kcal	50 Kcal	5%
Carboidratos	18 g	9 g	6%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	6 g	3 g	7%
Gordura totais	1 g	0,5 g	1%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	19 g	9,5 g	74%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

\* 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 poli 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)	
<b>Umidade</b> 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 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 <sup>3</sup>

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