

Produto

Gengibre em Lascas Desidratado

DESCRIÇÃO

O gengibre é uma planta medicinal que possui sabor apimentado, que pode ser usado para temperar os alimentos, diminuindo a necessidade de sal. Entre um prato e outro, dá um gosto diferente a saladas de tomate ou cenoura. Também é um bom tempero para frango ensopado.

COMPOSIÇÃO

Gengibre raiz. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Peru

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	320 Kcal	17 Kcal	1%
Carboidratos	74 g	3,6 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	0 %
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	10 g	0,5 g	1%
Gordura totais	5 g	0,2 g	0%
Gordura saturada	2 g	0,1 g	1%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	14 g	0,7 g	3%
Sódio	28 mg	1,4 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

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.

"As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	100 em 50g	
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	
Análise histológica Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.		
Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ³

Regulamento técnico produtos de vegetais (RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)	
Umidade	máxima 12 % (g /100 g)