

# FICHA TÉCNICA

## Produto

Anis estrelado (*Illicium verum* L.)

## DESCRIÇÃO

Anis estrelado: seus frutos têm a forma de estrela, apresentando de 8 a 12 pontas, de cor acastanhada e possui forte aroma característico.

## APLICAÇÃO

O anis estrelado é uma especiaria apreciada na culinária, como temperos, chás e bebidas alcoólicas.

## COMPOSIÇÃO

Anis estrelado. NÃO CONTÉM GLÚTEN

## PAÍS DE ORIGEM

China e Vietnã

## Peso líquido:

10 kg

## Peso bruto:

10,80 kg

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL         |          |         |          |
|--------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 5g (1 Colher de Chá) |          |         |          |
| Quantidade por porção          | 100 g    | 5 g     | % VD (*) |
| Valor energético               | 420 Kcal | 21 Kcal | 21%      |
| Carboidratos                   | 60 g     | 3 g     | 20%      |
| Açúcares Totais                | 0 g      | 0 g     | **       |
| Açúcares Adicionados           | 0 g      | 0 g     | 0 %      |
| Proteínas                      | 18 g     | 0,88 g  | 36%      |
| Gordura totais                 | 16 g     | 0,8 g   | 25%      |
| Gordura saturada               | 0 g      | 0 g     | 0%       |
| Gordura Trans                  | 0 g      | 0 g     | **       |
| Fibra alimentar                | 15 g     | 0,73 g  | 60%      |
| Sódio                          | 0 mg     | 0 mg    | 0%       |

\* 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

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

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

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada):

(RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)

|         |                      |
|---------|----------------------|
| Umidade | máxima 12 % (g/100g) |
|---------|----------------------|

Padrões microbiológicos  
(RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)  
IN Nº161 de 01 de julho de 2022

|             |                    |                   |
|-------------|--------------------|-------------------|
| Especiarias | Salmonella sp/25g  | Ausente           |
|             | Escherichia coli/g | 5x10 <sup>2</sup> |

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas  
(RDC Nº 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 |