

FICHA TÉCNICA

Produto

Canela em pó 100% pura Premium

DESCRIÇÃO

A canela apresenta cor pardo-amarelada escuro ou marrom claro e contém carboidrato, gorduras, proteínas, fibras, vitaminas como a A, C e K e caroteno, contendo complexo B como B1, B2, B3, B6 e os minerais como sódio, cálcio, potássio, magnésio e ferro.

Esta especiaria tem demonstrado exercer um efeito antioxidante, anti-inflamatório, anti-lipídico, antifúngico e hipoglicemiante.

APLICAÇÃO

A canela é conhecida como uma especiaria, e condimento presente na confecção de carnes, doçaria e aromatizante de algumas bebidas, nomeadamente o café e o chá.

COMPOSIÇÃO

Canela. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Indonésia

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g (1 colher)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	1092 kcal = 261 kJ	13,05%
Carboidratos	79,85 g	26,61%
Açúcar Adicionados	2,17g	1 %
Açúcar Totais	2,17 g	1%
Proteínas	3,89 g	1,3%
Gordura totais	3,19 g	5,80%
Gordura saturada	0,65 g	2,95%
Fibra alimentar	54,3 g	217,16%
Sódio	26 mg	1,08%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

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.

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

Aspecto Microbiológicas (RDC nº331 de 23 de dezembro de 2019 - ANVISA) IN Nº60 de 23 de dezembro de 2019 – ANVISA		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²

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

Características Físicas e Químicas Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC nº272, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100 g)

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