

Produto

Mostarda em Pó.

DESCRIÇÃO

A planta conhecida como mostarda amarela, cujo nome científico *Brassica albacons*. As sementes de mostarda são ainda uma boa fonte de magnésio, tal como o selênio, o magnésio ajuda a reduzir a gravidade da asma, a reduzir a pressão arterial elevada, a restaurar os padrões normais de sono nas mulheres que sofrem com os sintomas da menopausa, a reduzir a frequência de crises de enxaquecas e a prevenir ataques cardíacos em pacientes que sofrem de aterosclerose ou de doença cardíaca relacionada com a diabetes.

APLICAÇÃO

Utilizada para temperar carnes, saladas e outros tipos de alimentos e usadas em pratos indianos.

COMPOSIÇÃO

Mostarda em Pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Índia.

❖ **Peso líquido:**

25 kg

❖ **Peso líquido:**

25,100 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	0 kcal = 0 kJ	04%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%

(*) % 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

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de Papel polikraft.

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.

Aspecto Microbiológicas (RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA)		
Especiarias, condimentos e temperos prensados ou flocados ou em pó com adição de outros ingredientes ou não.	Salmonella sp/25g	Ausente
	Cófiliformes a 45°C/g	10 ²

ANÁLISES

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 14, DE 28 de março de 2014 - 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

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

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