

Produto

Farinha de maracujá

DESCRIÇÃO

A farinha de maracujá é um produto 100% puro. Promove saciedade e emagrece, todas as fibras ajudam na saciedade. Porém, as contidas na farinha de maracujá são especiais: é a pectina, uma fibra do tipo insolúvel. Sua maior função é absorver líquido e então se tomar um gel, capaz de reter por mais tempo o bolo alimentar no estômago e intestino, pois torna mais lenta a absorção dos nutrientes nele contidos. O resultado é a sensação de saciedade por mais tempo, evitando um maior consumo calórico.

APLICAÇÃO

Produto consumido na preparação de bebida ou vitamina.

COMPOSIÇÃO

Casca do Maracujá azedo. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (5 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50g	% VD (*)
Valor energético	140 Kcal	70 kcal	7%
Carboidratos	30 g	15 g	10%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0g	0 g	0 %
Proteínas	10 g	5 g	20%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	60 g	30 g	240%
Sódio	7 mg	3,5 mg	2%

* 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 polikraft

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 e Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).	máxima 12 % (g/100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³

Análise histológica Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.
--

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na aliquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

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