

Produto

Farinha de banana verde

DESCRIÇÃO

A banana verde possui maior concentração de sais minerais, baixas quantidades de açúcares e altas quantidades de amido resistente, o qual age no organismo como fibra alimentar, na regulação intestinal e auxilia no controle de colesterol.

APLICAÇÃO

O principal componente presente na FBV é o amido resistente e este componente torna a FBV um alimento com propriedades funcionais, que pode ser utilizado no preparo de pães, bolos, macarrão, entre outros.

COMPOSIÇÃO

Banana Prata verde - Polpa. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g (1ª xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	147 kcal	74 Kcal	7%
Carboidratos	23 g	11,5 g	8%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	6,7 g	3,4 g	9%
Gordura totais	3,3 g	1,7 g	6%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	11 g	5,5 g	44%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* 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

embalagem de polietileno de baixa densidade embutido e costurado (0,44x0,83x0,10) interno com costura de fita crepe natural e fios de reforço.

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 alíquota 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."