

Produto

Farinha de berinjela

DESCRIÇÃO

A berinjela possui elevado teor de fibra alimentar, a qual leva a normalidade digestiva e a prevenção de doenças como constipação, hipercolesterolemia, hiperglicemia e obesidade.

APLICAÇÃO

É utilizada para fazer sucos, massas e sopas.

COMPOSIÇÃO

Berinjela. NÃO CONTEM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	100 kcal = 417 kJ	5%
Carboidratos	18 g	6%
Proteínas	6 g	7%
Gordura totais	1 g	1%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	19 g	74%
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

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.

ANALISES

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)
---	--------------------------

Padrões microbiológicos (RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - ANVISA)

farinhas	Bacillus cereus/g	3x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Análise histológica

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

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