

Produto

Farinha de Grão de Bico Pura

DESCRIÇÃO

A farinha de grão de bico é um produto 100% pura fonte de proteínas, carboidratos, minerais, vitaminas e fibras. Diferencia-se das outras leguminosas por sua digestibilidade, baixo teor de substâncias antinutricionais, além de apresentar a melhor disponibilidade de ferro.

APLICAÇÃO

A farinha de grão de bico é usada como ingrediente para bolos, tortas, salgados, farofas, quiches, doces, massas etc.

COMPOSIÇÃO

Grão de bico cru com casca. PODE CONTER GLÚTEN
GMO: O PRODUTO NÃO É PRODUZIDO A PARTIR DE TRANSGÊNICO.

PAÍS DE ORIGEM

Argentina

Peso líquido:

10 e 20 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1/2 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	242 Kcal	121 kcal	6,1%
Carboidratos	36,2 g	18,1 g	6%
Açúcares Totais	5,5 g	2,75 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	14,8 g	7,4 g	14,8%
Gordura totais	4,2 g	2,1 g	2,6%
Gordura saturada	0,7 g	0,2 g	0,9%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	36,2 g	18,1 g	72,4%
Sódio	40 mg	20 mg	0,8%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.
Embalagem secundária: papel kraft.

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

Análise histológica

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 9 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

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022

Farinhas, amidos, féculas e fubás	Bacillus cereus/g	10 ³
	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

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)

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