

Produto

Cogumelo seco funghi (Dried mushroom)

DESCRIÇÃO

Os cogumelos comestíveis são constituídos por carpóforos não inteiramente desenvolvidos (bolões) cortados pela base (não arrancados): são, consistentes, isentos de manchas ou de marcas de parasitos e isentos da maior parte de matéria terrosa. Não podem apresentar-se fermentados e, quando lavados, não devem apresentar odores estranhos.

APLICAÇÃO

Utilizada na culinária em massas e risotos.

COMPOSIÇÃO

Funghi seco. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Peru

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1 xícara)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	296 Kcal	148 kcal	7%
Carboidratos	76 g	38 g	13%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	10 g	5 g	7%
Gordura totais	10 g	5 g	9%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	12 g	6 g	24%
Sódio	14 mg	7 mg	2%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

24 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.

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 N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Secos, desidratados ou liofilizados	Escherichia coli/g	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	açaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA		
Contaminantes Inorgânicos	Cogumelos (exceto os do gênero Agaricus, Pleurotus e Lentinula ou Lentinus) Limite máximo (mg/kg)	Cogumelos do gênero Agaricus, Pleurotus e Lentinula ou Lentinus Limite máximo (mg/kg)
Arsênio	0,10	0,30
Chumbo	0,10	0,30
Cádmio	0,05	0,20

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