

FICHA TÉCNICA

Produto

Amaranto em flocos (*Amaranthus cruentus*)

DESCRIÇÃO

O amaranto em flocos, tem cor bege claro e seu sabor é suave. E são semelhantes aos cereais e apresentam carboidratos, lipídeos, proteínas e fibras comparado ao trigo, com alto teor e qualidade da proteína, com ausência de glúten; contém proteína de alta qualidade biológica devido ao seu conteúdo em lisina e outros aminoácidos essenciais; considerado um alimento funcional devido a seu alto conteúdo nos fitosteróis: β -sitosterol, campesterol e stigmasterol, sendo também uma fonte expressiva de minerais. Possui efeito hipocolesterolêmico, prevenção de doenças cardiovasculares.

APLICAÇÃO

O amaranto é utilizado em preparações, tais como pães, tortilhas, crepes, pudins, bolos, pastas, tortas, mingaus, massas alimentícias e confeitos.

COMPOSIÇÃO

Amaranto flocos. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Peru

Peso líquido:

25 kg

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	30g	% VD (*)
Valor energético	371 Kcal	111 Kcal	8,6%
Carboidratos	65,7 g	19,7g	2%
Açúcares Totais	1,4 g	0,42 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	13,6 g	4,06 g	8%
Gordura totais	6,5 g	1,95g	1%
Gordura saturada	1,3 g	0,39g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	6,7 g	2 g	4%
Sódio	7 mg	2,1mg	1%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido, informe nutricional.

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

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,30 mg/kg
Cádmio	0,05 mg/kg

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA)	
Farinhas, amido de cereais e farelos	umidade máxima 15,0 % (g /100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Açúcares	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 ²

Micotoxinas (RDC Nº 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN Nº88 de 26 de março de 2021- ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

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