

FICHA TÉCNICA

Produto

Albumina em Pó

DESCRIÇÃO

A Albumina é uma proteína obtida através da desidratação da clara do ovo, formando um produto em pó, livre de bactérias e com validade prolongada. Por ser uma proteína de origem animal, a Albumina possui alto valor biológico, ou seja, possui todos os aminoácidos essenciais (aqueles que o organismo não consegue produzir). É solúvel em água e é o componente principal da clara do ovo, onde é chamada de ovalbumina.

APLICAÇÃO

A versão em pó deve ser diluída em um líquido frio como água, suco, leite e água de coco. O cuidado com a temperatura é importante, pois evita a degradação da proteína. Outro fator importante é o sabor: a água fria evita alteração no sabor.

COMPOSIÇÃO

Clara de Ovo Pasteurizada Desidratada.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

NÃO CONTÉM LACTOSE

PAÍS DE ORIGEM

Brasil

Peso líquido:

10 kg

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

VALIDADE

Embalagem primária: saco de polietileno.

Embalagem secundária: saco de papel kraft multifolhado.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	10 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	340	34	5%
Carboidratos (g)	15	1,5	1%
Açúcares Totais (g)	0	0	**
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	80	8	16%
Gordura totais (g)	0	0	0%
Gordura saturada (g)	0	0	0%
Gordura Trans (g)	0	0	**
Fibra alimentar (g)	0	0	0%
Sódio (mg)	3840	38,4	8%

*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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,20 mg/kg
Cobre	10,0 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
	ácaros	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		
Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	AUS
	Escherichia coli/g	10 ²

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