

Produto

Espinafre em Pó

DESCRIÇÃO

Ele é rico em ferro (importante para a oxigenação do sangue), cálcio, magnésio e potássio, participam da formação dos ossos e dentes, saúde muscular e prevenção de câimbras.

APLICAÇÃO

O Espinafre em Pó pode ser adicionado em sucos de frutas, em sopas, no arroz para torná-lo mais nutritivo e colorido e em receitas de panificação. Também pode ser utilizado na confecção de massas caseiras para aumentar o valor nutricional e dar uma maior coloração.

COMPOSIÇÃO

Espinafre. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porção de 15g (1 colher de sopa)				
Quantidade por porção	por 100 g	15g	% VD (*)	
Valor energético	337Kcal	51 Kcal	3 %	
Carboidratos	43 g	6,5 g	2 %	
Açúcares Totais	0,9 g	0,1 g	**	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %	
Proteínas	33 g	5g	7%	
Gordura totais	3,3g	0,5g	1%	
Gordura saturada	0 g	0 g	0 %	
Gordura Trans	0 g	0 g	**	
Fibra alimentar	35 g	5,3g	21%	
Sódio	6,7 mg	1mg	1%	

*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.

EMBALAGEM

Sacos de papel Kraft.

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

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)
Aspecto Microbiológicas RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - ANVISA IN Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019- ANVISA CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³
Análise histológica Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.		
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 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

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