

LAUDO		CÓDIGO: 3200723	REVISÃO 03	Página 1 de 1																																																		
COUVE EM PÓ																																																						
Produto:	Couve desidratada pó																																																					
Nº. de registro:	Isento de Registro																																																					
Ingredientes	Couve																																																					
Descrição do produto/ processo	É o produto obtido pela desidratação e redução a pó das folhas da planta da família das Brassica oleracea L.(ou brassica sylvestris L.), através de processo tecnológico adequado.																																																					
Modo de preparo	N.A.																																																					
Tabela nutricional	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 20g (1 colher de sopa)</th> <th colspan="2">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 100g</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Quantidade por Porção</th> <th>%VD (*)</th> <th></th> <th>Quantidade por Porção</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Valor energético</td> <td>327,1 kcal = 1375 kJ</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Carboidratos</td> <td>78 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Proteínas</td> <td>3,2 g</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Gorduras totais</td> <td>0,44 g</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Gorduras saturadas</td> <td>0,3 g</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Gorduras trans</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentar</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Fibra alimentar</td> <td>3,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Sódio</td> <td>82,00 mg</td> </tr> </tbody> </table> (*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.				INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 20g (1 colher de sopa)			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 100g			Quantidade por Porção	%VD (*)		Quantidade por Porção	Valor energético	-	-	Valor energético	327,1 kcal = 1375 kJ	Carboidratos	-	-	Carboidratos	78 g	Proteínas	-	-	Proteínas	3,2 g	Gorduras totais	-	-	Gorduras totais	0,44 g	Gorduras saturadas	-	-	Gorduras saturadas	0,3 g	Gorduras trans	-	-	Gorduras trans	0 g	Fibra alimentar	-	-	Fibra alimentar	3,1 g	Sódio	-	-	Sódio	82,00 mg
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 20g (1 colher de sopa)			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 100g																																																			
	Quantidade por Porção	%VD (*)		Quantidade por Porção																																																		
Valor energético	-	-	Valor energético	327,1 kcal = 1375 kJ																																																		
Carboidratos	-	-	Carboidratos	78 g																																																		
Proteínas	-	-	Proteínas	3,2 g																																																		
Gorduras totais	-	-	Gorduras totais	0,44 g																																																		
Gorduras saturadas	-	-	Gorduras saturadas	0,3 g																																																		
Gorduras trans	-	-	Gorduras trans	0 g																																																		
Fibra alimentar	-	-	Fibra alimentar	3,1 g																																																		
Sódio	-	-	Sódio	82,00 mg																																																		
Características sensoriais	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parâmetros</th> <th>Padrão</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Pó fino e solto</td> </tr> <tr> <td>Cor</td> <td>Verde</td> </tr> <tr> <td>Odor</td> <td>Característico, livre de odores estranhos</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico, livre de sabores estranhos</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Característica</td> </tr> </tbody> </table>				Parâmetros	Padrão	Aspecto	Pó fino e solto	Cor	Verde	Odor	Característico, livre de odores estranhos	Sabor	Característico, livre de sabores estranhos	Textura	Característica																																						
Parâmetros	Padrão																																																					
Aspecto	Pó fino e solto																																																					
Cor	Verde																																																					
Odor	Característico, livre de odores estranhos																																																					
Sabor	Característico, livre de sabores estranhos																																																					
Textura	Característica																																																					
Características físico-químicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parâmetros</th> <th>Unid</th> <th>Min</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Umidade (70°C/6h/EV)</td> <td>%</td> <td>-</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Cinzas</td> <td>%</td> <td>-</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Dióxido de enxofre (SO₂)</td> <td>ppm</td> <td>-</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Granulometria ABNT</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- retido na malha 30</td> <td>%</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>- através da malha 60</td> <td>%</td> <td>80,0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>				Parâmetros	Unid	Min	Máx	Umidade (70°C/6h/EV)	%	-	6,0	Cinzas	%	-	15,0	Dióxido de enxofre (SO ₂)	ppm	-	200	Granulometria ABNT				- retido na malha 30	%	-	10,0	- através da malha 60	%	80,0	-																						
Parâmetros	Unid	Min	Máx																																																			
Umidade (70°C/6h/EV)	%	-	6,0																																																			
Cinzas	%	-	15,0																																																			
Dióxido de enxofre (SO ₂)	ppm	-	200																																																			
Granulometria ABNT																																																						
- retido na malha 30	%	-	10,0																																																			
- através da malha 60	%	80,0	-																																																			
Características microbiológicas	Os padrões microbiológicos do produto atendem os requisitos estabelecidos na legislação em vigor.																																																					
Características microscópicas e macroscópicas	O produto deverá estar isento de matérias prejudiciais à saúde humana. Os padrões microscópicos e macroscópicos do produto atendem os requisitos estabelecidos na legislação em vigor e seu processo produtivo atende os critérios de Boas Práticas de Fabricação.																																																					
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Primária</td> <td>Saco de polietileno atóxico</td> </tr> <tr> <td>Secundária</td> <td>Saco de polietileno atóxico</td> </tr> <tr> <td>Terciária</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Primária	Saco de polietileno atóxico	Secundária	Saco de polietileno atóxico	Terciária																																													
Primária	Saco de polietileno atóxico																																																					
Secundária	Saco de polietileno atóxico																																																					
Terciária																																																						
	Deve ser em embalagem original fechada, local livre de sujidades, protegido da umidade, da luz e do ataque de insetos e roedores a temperatura inferior a 35°C.																																																					
	O transporte deve ser feito em veículo limpo e protegido da umidade. Não deve ser transportado junto com outros materiais que de alguma forma possam contaminar o produto.																																																					
Embalagem	5 CAIXAS																																																					
Validade	24 meses																																																					
	OBS1: A intensidade da cor pode variar de acordo com a safra e a procedência do vegetal ou matéria-prima OBS2: N.A. – Não se aplica																																																					
Estocagem:																																																						
Transporte:																																																						