

FICHA TÉCNICA

Produto

Canjica amarela

DESCRIÇÃO

A canjica amarela, o milho está na forma degerminado, com o endosperma em pedaço desprovido da película e do gérmen.

APLICAÇÃO

Comumente usados no preparo de canjica doce.

COMPOSIÇÃO

Canjica amarela. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

30 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por Embalagem: 600			
Porção de 50g (1/12 xícara)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	357	178,8	9%
Carboidratos (g)	78,1	39	13%
Proteínas (g)	7,2	3,6	5%
Açúcares Totais	0	0	**
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0%
Gordura Totais (g)	0,3	0,2	1%
Gordura Saturada (g)	0	0	0%
Gordura Trans (g)	0	0	**
Fibra alimentar (g)	5,5	2,8	11%
Sódio (mg)	0,8	0,4	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

6 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.

EMBALAGEM

Sacos de rafia.

ANALISES

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (De acordo com RDC N° 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros mortos	Máximo de 5 na aliquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Micotoxinas (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Fumonisin (B1 + B2)	1500 µg/kg
Zearalenona	150 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros mortos	Máximo de 5 na aliquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Com emprego de calor	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

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