

Produto

Farinha de uva (*Vitis aestivalis*)

DESCRIÇÃO

A uva possui ação antioxidante, combatendo os radicais livres. A casca da uva possui uma substância cardioprotetora chamada resveratrol, que ajuda no controle do colesterol, na diminuição da formação de coágulos sanguíneos e na prevenção da trombose.

APLICAÇÃO

É utilizada para fazer bolos, pães, biscoitos e massas em geral.

COMPOSIÇÃO

Casca da uva. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (5 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (**)
Valor energético	254 Kcal	124 kcal	6,2%
Carboidratos	54 g	27 g	9%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	4 g	2 g	4%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	54 g	27 g	108 %
Sódio	0 mg	0 mg	0%

**percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

12 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

embalagem de polietileno de baixa densidade embutido e costurado (0,44x0,83x0,10) interno com costura de fita crepe natural e fios de reforço.

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)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
farinhas	Bacillus cereus/g	3x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Empório

Análise histológica
Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.

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

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