

Produto

Coentro inteiro

DESCRIÇÃO

O coentro ou coriandro deve ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e descascados.

Tem como características fruto globular, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso, sendo a cor: castanho-amarelada, cheiro: próprio e sabor: próprio.

APLICAÇÃO

O coentro tem suas propriedades aromatizantes e seu sabor característico é empregado para conferir sabor e cor aos alimentos.

COMPOSIÇÃO

Coentro Inteiro. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Argentina

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	298 Kcal	15 kcal	1%
Carboidratos	54 g	2,7 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	12 g	0,6 g	2%
Gordura totais	17 g	0,9 g	1%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	38 g	1,9 g	8%
Sódio	0mg	0 mg	0%

*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

Sacas de polipropileno

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Especiaria	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal
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

Características Físicas e Químicas	
Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (De acordo com RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100 g)

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ³

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