

Produto

Noz moscada moída

DESCRIÇÃO

A noz moscada moída é um pó fino heterogêneo e de cor marrom.

Usada em vários tipos de temperos e molhos, ideal no uso de temperos de frangos, peixes e carnes, legumes, sopas, no recheio de massas, bolos, biscoitos e tortas.

COMPOSIÇÃO

Noz moscada inteira, NÃO CONTÉM GLÚTEN
ALÉRGICOS: PODE CONTER NOZES.

PAÍS DE ORIGEM

Indonésia

❖ Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	9 Kcal *	0%
	38 KJ	
Carboidratos	0,6 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gordura totais	0,7 g	1%
Gordura saturada	0,5 g	2%
Fibra alimentar	0,5 g	2%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

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.

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

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA)		
Especiarias, condimentos e temperos prensados ou flocados ou em pó com adição de outros ingredientes ou não.	Salmonella sp/25g	Ausente
	Coliformes a 45°C/g	10 ²

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	100 em 50g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	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."