

Gengibre em pó

DESCRIÇÃO

O gengibre em pó é um pó heterogêneo de cor branco. Entre um prato e outro, dá um gosto diferente a saladas de tomate ou cenoura. Também é um bom tempero para frango ensopado.

COMPOSIÇÃO

Gengibre raiz. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Peru

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	315 Kcal	15Kcal	1%
Carboidratos	72,3 g	3,6 g	1,2%
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	10,3 g	0,5 g	0,7%
Gordura totais	2 g	0,1 g	0,2%
Gordura saturada	0,6 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	14 g	0,7 g	2,8%
Sódio	17 mg	1,0 mg	1,0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGE

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 produtos de vegetais (RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)	
Umidade	máxima 12 % (g /100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, de 09 de março de 2022 - 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

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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 ⁴
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

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