

Produto

Figo turco seco

DESCRIÇÃO

O figo é seco.

COMPOSIÇÃO

Figo. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Turquia

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (3 unidades)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	120 kcal = 504 kJ	6%
Carboidratos	32 g	11%
Proteínas	1,7 g	2%
Gordura totais	0,5 g	1%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	5 g	20%
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

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

Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC N°. 272, de 22 de setembro de 2005. – ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

Aspecto Microbiológicas RDC N° 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - ANVISA N° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019- ANVISA		
FRUTAS E DERIVADOS		
Secas, desidratadas ou liofilizadas	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

Micotoxinas (RDC N° 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN N°88 de 26 de março de 2021- ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg
Ocratoxinas A	10 µg/kg
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 14, de 28 de março de 2014 - ANVISA)	
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."