

Produto

Boldo seco (*Peumus boldus* Molina)

DESCRIÇÃO

O boldo seco comumente conhecido como Boldo do Chile, Boldo verdadeiro ou apenas boldo, é uma planta originária de regiões montanhosas do Chile. É uma espécie arbórea, pertencente à família Monimiaceae. Suas folhas são usadas na medicina popular para tratamento de problemas digestivos e hepáticos. Contém alcalóides flavonóides, óleo volátil e outros: cumarina, resina, taninos

APLICAÇÃO

O boldo é utilizado na forma de chá.

COMPOSIÇÃO

Boldo seco. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Chile

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1 xícara de Chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	36 kcal	18 kcal	0%
Carboidratos	6,5 g	3,25 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 g
Proteínas	2 g	1 g	0%
Gordura totais	0,8 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	4,4 g	2,2g	0%
Sódio	0 mg	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.

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.

EMBALAGEM

Saco de estopa.

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

Limites máximos de contaminantes inorgânicos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,60 mg/kg
Chumbo	0,60 mg/kg
Cádmio	0,40 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022		
Chá de boldo	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	75 em 25g
	Fragmentos de pelos de roedor	2 em 25g
	Bárbulas, exceto de pombo	70 em 25g
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Acaros mortos	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): (RDC nº272, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022 CAFÉS, CHÁS E PRODUTOS PARA INFUSÃO		
Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decoção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente

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