

Produto

Noz moscada inteira

DESCRIÇÃO

A noz-moscada é constituída por amêndoas secas e inteiras, com cor castanho-clara, cheiro forte e aromático e sabor picante, fracamente amargo.

COMPOSIÇÃO

Noz moscada inteira. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Índia

Peso líquido:

10 kg ou 25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 2,2g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	12kcal = 51 kJ	1%
Carboidratos	1 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gordura totais	0,8 g	1%
Gordura saturada	0,5 g	2%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%
Ferro	0 mg	0%
Cálcio	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

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.

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.

ANALISES

Aspecto Microbiológicas (RDC nº331 de 23 de Dezembro de 2019- ANVISA (IN Nº60 de 23 de Dezembro de 2019- ANVISA)		
ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS		
Especiarias	Escherichia coli/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 14 DE 28 de março de 2014 - 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.
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Alimentos em geral		
	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."