

Produto

Coentro em pó puro

DESCRIÇÃO

O cominho tem como características: frutos inteiro, são, limpos e dessecados e com cheiro aromático.

COMPOSIÇÃO

Coentro. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Argentina e Bulgária

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	300 Kcal	15 kcal	1%
Carboidratos	44 g	2,2 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	12 g	0,6 g	1%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	16 g	0,8g	3%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²

Características Físicas e Químicas Produtos de Vegetais (RDC n°272, 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 N° 628, DE 09 de março de 2022 - 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.
Alimentos em geral	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.

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