

FICHA TÉCNICA

Cardamomo 6- 7 MM

DESCRIÇÃO

O cardamomo é uma planta aromática, da mesma família do gengibre, muito comum na culinária indiana, sendo principalmente usada no tempero de arroz e carnes.

COMPOSIÇÃO

Cardamomo. NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM ALERGENICOS.

PAÍS DE ORIGEM

Índia

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 6g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	15 g	6 g	% VD (*)
Valor energético	55 Kcal	18 kcal	1%
Carboidratos	5 g	2 g	1%
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	**
Açúcares Totais	0 g	0 g	0 %
Proteínas	1,5 g	0,6g	0,8%
Gordura totais	0 g	0g	0,7%
Gordura saturada	0 g	0 g	0,2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	3,5 g	1,4 g	6,8%
Sódio	2,75 mg	1,1 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Embalagem primária: Saco de Rafia.

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.

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
acaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Padrões microbiológicos (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 ³
	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.”