

Produto

Curry

DESCRIÇÃO

O curry é um pó heterógeno de cor amarelo escuro. Ideal para preparo de aves, carnes de porco, arroz e camarão.

COMPOSIÇÃO

Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cúrcuma, feno grego, pimenta do reino, coentro, canela, mostarda, gengibre, cravo, louro, pimenta calabresa e cominho. NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

CONTÉM GMO

CONTÉM FARINHA DE MILHO OGM (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, STREPTOMYCES

VIRIDOCROMOGENES E BACILLUS THURINGIENSES).

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

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	341 kcal	17 Kcal	1%
Carboidratos	73 g	3,7 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	9 g	0,5 g	1%
Gordura totais	4,1 g	0,2 g	1%
Gordura saturada	0,7 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	13 g	0,7 g	3%
Sódio	37 mg	1,9 mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

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

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

de fabricação.

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)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal
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

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

ANÁLISES

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