

Produto

Gergelim despelucado branco

DESCRIÇÃO

O gergelim em grãos é uma oleaginosa que apresenta teores consideráveis de fibra alimentar e de antioxidantes, com destaque para o conteúdo de compostos fenólicos, fitatos, lignanas e tocoferóis.

APLICAÇÃO

A utilização do gergelim é bastante diversificada. Em indústrias alimentícias é empregada na elaboração de farinhas, produtos de panificação, doces e biscoitos. Já na culinária caseira, o gergelim é usado no preparo de iguarias regionais ou como ingrediente em saladas e arroz, e pode ser consumido in natura.

COMPOSIÇÃO

Grãos de gergelim premium. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Industria Brasileira

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g 1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	15g	% VD (*)
Valor energético	680 Kcal	102 kcal	5%
Carboidratos	13 g	2 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	0 %
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	20 g	3 g	6%
Gordura totais	60g	9 g	17%
Gordura saturada	9,3 g	1,4 g	6%
Gordura Trans	0g	0 g	**
Fibra alimentar	11 g	1,7 g	7%
Sódio	47 mg	7mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de 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		
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	ácaros 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)

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