

Produto

Gergelim Preto

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 preto. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g 1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	15g	% VD (*)
Valor energético	507 Kcal	76 kcal	4%
Carboidratos	8 g	1,2 g	0%
Açúcares Totais	0g	0 g	0 %
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	18g	2,7 g	4%
Gordura totais	47g	6,7 g	12%
Gordura saturada	0g	0 g	0%
Gordura Trans	0g	0 g	**
Fibra alimentar	15g	2,3 g	9%
Sódio	60 mg	9mg	0,4%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Sacas de polipropileno

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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 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 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros	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 n°272, 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.”