Produto

Milho crocante torrado sabor barbecue

DESCRIÇÃO

O milho crocante torrado salgado é finamente selecionado, cozido, torrado, frito em óleo de girassol livre de compostos trans e salgado com insumos finamente moídos e formulado com ingredientes específicos, para que o produto resultante seja estável à temperatura ambiente e possua perfil adequado para seu uso industrial e para consumo imediato como snack. Ele possui médio teor de proteínas, fibras e gordura insaturada de alto nível nutricional.

COMPOSIÇÃO

Milho, óleo de girassol, sal, marinho e especiarias naturais.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Espanha

Peso líquido:

10 kg

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 20g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	20 g	% VD (*)
Valor energético	430 Kcal	86 kcal	5%
Carboidratos	70 g	14g	4%
Açúcares Totais	1 g	0,2 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	10 g	2 g	2%
Gordura totais	10 g	2 g	3%
Gordura saturada	1,6 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	10 g	2 g	8%
Sódio	750 mg	150 mg	6%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Sacos 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

Micotoxinas - Milho de pipoca (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	2000 µg/kg
Fumonisinas (B1 + B2)	5000 µg/kg
Zearalenona	400 µg/kg

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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg
Cadmio	0,05 mg/kg

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	Escherichia coli/g	20
	Salmonella sp/25g	ausente

quatro estrelas
Exemplo

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