

Produto

Farinha de chia

DESCRIÇÃO

A chia é uma oleaginosa, moída e 100% pura. Essa semente é fonte natural de ácidos graxos ômega-3, fibras e proteínas, além de outros componentes nutricionais importantes, como os antioxidantes.

Os usos medicinais: segundos estudos estão relacionados com a melhora a constipação intestinal, prevenção do diabetes, redução de risco de doenças cardiovasculares e redução de risco de alguns tipos de câncer.

APLICAÇÃO

A semente de chia é utilizado pela indústria de alimentos devido aos seus componentes funcionais, com aplicações no enriquecimento de sobremesas, pães, biscoitos, bolos e barras de cereais, geleias, produção de hidrolisados proteicos para aplicação em produtos de panificação, produção de maionese com adição de mucilagem de chia, entre outros produtos.

COMPOSIÇÃO

Chia. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	367 Kcal	55 kcal	18%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	19 g	2,9 g	38%
Gordura totais	32 g	4,8 g	49%
Gordura saturada	3,3 g	1 g	17%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	36 g	5,4 g	144%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

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 de fabricação.

EMBALAGEM

Saco papel kraft.

ANÁLISES

Características Físicas a Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)			
Umidade Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).			máxima 12 % (g/100 g)
Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº 161 de 01 de julho de 2022			
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Bacillus cereus	presuntivo/g	3x10 ³
	Escherichia coli/g		10 ²
	Salmonella sp/25g		Ausente

Análise histológica Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.	
--	--

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 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

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