

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

ALFARROBA EM PÓ

DESCRIÇÃO:

A alfarroba é o fruto produzido pela alfarrobeira (Ceratonia siliqua). Este fruto fica dentro de uma vagem e ambos são utilizados para a produção da alfarroba em pó, que é o resultado da torragem e moagem de ambas partes

É um produto 100% natural, livre de conservantes e aditivos químicos, ausente de organismos geneticamente modificados (GMO).

INGREDIENTES: Alfarroba em pó. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

AVALIAÇÕES SENSORIAIS:

Aparência: Pó

Odor: Característico

Sabor: Característico

Cor: Castanho avermelhado

Solubilidade: Solúvel em água

quatro estrelas
Empório

*As variações de cor e odor podem ocorrer de lote para lote, devido as variações sazonais da matéria-prima, a mudança de cor não afetará a qualidade do produto.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS:

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	RESULTADO
Granulometria	Mínimo 90%	75 mesh	98,51
Umidade	Máximo 7%	%	2,6
Cinza	Máximo 4%	%	3,6

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS:

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	RESULTADO
Contagem de mofo e leveduras	<10000	UFC/g	<10 ufc/g
Coliformes totais	<1000	UFC/g	<10 ufc/g
Escherichia coli	Ausente	UFC/g	Ausente
Salmonella	Ausente	25 g	Ausente