

Produto

Hibisco em pó Puro

DESCRIÇÃO

O hibisco está na forma moída e 100% puro. Contém polifenóis (agentes redutores que tem a capacidade de proteção contra doenças); flavonoides; e vitamina C, ferro. Além disso, a vitamina C aumenta a absorção de ferro; vitamina A; contém flavonóides (hibiscina, hibiscetina, entre outros).

Possui propriedades medicinais tais como: hepatoprotetor, controle da pressão sanguínea, auxiliar no emagrecimento, antibacteriano, anticolésterol, anticâncer, afrodisíaco, adstringente, digestivo, diurético e estomacal.

APLICAÇÃO

Pode ser utilizado in natura ou industrializado. Sendo utilizada no preparo de bolos, geleias, sorvetes, chocolates, bolos, bebidas fermentadas, refrescos, doces, sucos, xaropes, gelatinas, vinho.

COMPOSIÇÃO

Hibisco. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nigéria e Egito

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (½ colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	10 g	% VD (*)
Valor energético	34 Kcal	3,4 kcal	0,2%
Carboidratos	6 g	0,6 g	0,2%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	2 g	0,2 g	0,3%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	13 g	1,3 g	5,2%
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.

ANÁLISES

Características Físicas e 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)

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Produtos à base de amidos, farinhas, féculas e tubas, semelaborados e misturas em pó com ou sem ovos para bolos, pães, tortas, empadas, pizzas, preparações para empanar, estáveis à temperatura ambiente	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³
	Escherichia coli/g	10 ³
	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 09 de março de 2022- ANVISA))		
Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
Chás simples não listados acima	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	75 em 25g

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