

Produto

Farinha de linhaça dourada - Dubai

DESCRIÇÃO

Grão de linhaça dourada, após classificação. Pode ser convencional ou orgânica.

APLICAÇÃO

Aplica-se na fabricação de cereais matinais, biscoitos, barras de cereais, panificação, confeitaria, nas versões convencional e orgânica. Além de fazer parte da culinária, também é utilizada na indústria de cosméticos, tintas e farmácias de manipulação.

COMPOSIÇÃO

Linhaça dourada. ALÉRGICOS: Pode Conter Centeio, cevada, Avela e Trigo –CONTEM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50 g (1 Xícara de Chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	453 kcal	227 Kcal	11%
Carboidratos	8,5 g	4,3 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	22 g	11 g	22%
Gordura totais	37 g	19g	28%
Gordura saturada	4 g	2 g	10%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	22 g	11 g	44%
Sódio	93 mg	47mg	2%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

6 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.

EMBALAGEM

Saco de papel kraft

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	máxima 12 % (g/100 g)
	(exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).	

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 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 Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	1000 µg/kg
Zearalenona	100 µg/kg

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