

Produto

Farinha de Quinoa 100% Pura

DESCRIÇÃO

A quinoa moída possui proteína de alto valor biológico oferecendo todos os aminoácidos essenciais, com teores elevados de fibras maiores, e altas quantidades de vitaminas como tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina e minerais como magnésio, zinco, cobre, ferro, manganês e potássio.

APLICAÇÃO

A quinoa é um cereal que já vem pronto para o consumo. Poderá ser consumido in natura ou ainda acompanhado de iogurtes, vitaminas, frutas amassadas, também em barra de cereais etc.

COMPOSIÇÃO

Quinoa, NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Peru

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g (1 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	370 kcal	185 Kcal	19%
Carboidratos	67,2 g	34 g	22%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	13,2 g	6,6 g	18%
Gordura totais	5,4 g	2,7 g	10%
Gordura saturada	0,5 g	0,3 g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	4 g	2 g	16%
Sódio	21,5 mg	11 mg	1%

* 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

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g/100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
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 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Açúcares	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Alimentos em geral	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
Areia	

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos. (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,30 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)	1750 µg/kg
Zearalenona	200 µg/kg

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