

	FICHA TÉCNICA		CÓDIGO	
			46	
	GENGIBRE CRISTALIZADO		SETOR Qualidade	
	ELABORADO POR Patricia Liberatti Resende Técnica em Nutrição CRN3 – T-119227	APROVADA POR Shirley Liberatti Nutricionista CRN3 - 28788	VERSÃO ATUAL 1	PÁGINA 1-2

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O gengibre é uma raiz que possui um sabor diferente, picante e nessa versão cristalizada fica muito saboroso.

adequados entre piso, paredes e teto do local de armazenamento.

2. CARACTERÍSTICAS

2.1 Sensoriais

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Cor	Característico
Sabor	Característico
Odor	Característico
Aspecto	Isenta de matérias estranhas

3.5 Informação Nutricional NÃO CONTÉM GLÚTEN

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100 g		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	18
Carboidratos (g)	89	30
Açúcares totais (g)	0,4	
Açúcares adicionados (g)	0,4	1
Proteínas (g)	0	0
Gorduras Totais (g)	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	153	8
*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção		

3. INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM

3.1 Ingredientes

Gengibre, açúcar, ácido cítrico, dióxido de enxofre.

3.2 Origem

China.

3.3 Validade

18 meses desde que mantido nas condições adequadas de conservação.

3.4 Conservação

Armazenar em ambiente seco, fresco, distante de fontes de calor e fontes potenciais de contaminação respeitando espaçamentos mínimos

4. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

4.1 Transporte e Distribuição

Deve ser transportado em veículos fechados, limpos, conservados, livres de odores, pragas ou quaisquer materiais estranhos que possam ser fontes potenciais de contaminação e protegido de forma adequada a garantir a integridade do produto.

4.2 Observação

Poderá ocorrer variação na cor, textura e odor do produto de lotes diferentes por se tratar de produto natural.