

Produto

Mamão cristalizado pedaços

DESCRIÇÃO

Produto preparado com mamões frescos em pedaços, nos quais parte da água de sua composição é substituída por açúcares, por meio de tecnologia adequada.

COMPOSIÇÃO

Mamão, Água e Açúcar NÃO CONTEM GLUTEN

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (2 unidades)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	268 Kcal	81 kcal	4%
Carboidratos	69 g	21 g	7%
Açúcares Totais	60 g	18 g	**
Açúcares Adicionados	60 g	18 g	36%
Proteínas	0,8 g	0,3 g	1 %
Gordura totais	0 g	0 g	0 %
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	1,5 g	0,4 g	2 %
Sódio	6,6 mg	2 mg	0 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

Ministério da Saúde: Isento

VALIDADE

6 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco liso de polietileno, lacrado.

Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada com fita adesiva transparente.

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, evitando luz solar direta, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022			
Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, refrigeradas ou congeladas	Salmonella sp/25g	Ausente	
	Escherichia coli/g	10 ³	

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias



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