

Ficha Técnica de Produto

Farinha de Mandioca Torrada e Temperada Sabor Costela

Descrição

Farinha de Mandioca Torrada. Produto 100% natural.

Composição / Ingredientes

Farinha de mandioca, gordura vegetal, sal e caldo de costela.

Prazo de validade

10 meses após a data de fabricação e lote expresso em cada embalagem e 10 dias após aberta.

Fornecedor

Cerealista Rosalito Ltda.
CNPJ: 53.622.478/0001-10
Insc. Estadual: 612.013.385.119
Cidade: Santa Cruz do Rio Pardo
Estado: São Paulo
País: Brasil

Informação Nutricional

Informação Nutricional - Porção de 35g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção %VD*		
Valor energético	157 kcal = 659 kJ	6%
Carboidratos	26g	9%
Proteína	0,8g	1,0%
Gorduras totais	5,7g	10%
Gorduras saturadas	2,8g	13,0%
Gorduras trans	0g	**
Colesterol	0g	**
Fibra Alimentar	1,1g	4,0%
Sódio	154,0g	6,0%

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

Empilhamento Máximo

- Para armazenamento: 7 fardos de 10 kg

Depósito fechado, seco e arejado, verificando empilhamento sobre pallets e, os mesmos, afastados da parede no mínimo 20 cm.

- Para transporte: 7 fardos de 10 kg

Veículos isentos de sujidades, odor, pó, umidade e exclusivos para transporte de cargas secas, devendo estar protegidos das intempéries.

Embalagem

Embalagem Primária: 8.1 - Embalagem primária: BOPP metalizado + PE, termo-soldado, resistente, com capacidade de:

- 500g – EAN (13) = 7 8960464 0067 5

Embalagem Secundária: fardos de 10kg

- Fardos 20x500g – EAN (14) = 1 78960464 0067 2

Dimensões dos Pacotes

- **500g** altura=45mm largura=240mm comprimento=200mm

Dimensões dos Fardos

- **Fardos 20x500g** altura=150mm largura=350mm comprimento=520mm

Paletização

Paletização Fardos 20X500
7X7
A: 1,20M
L: 1,20M
C: 1,00M

Condições de Armazenamento

Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.

Propriedades instínsecas do produto

Acidez Máxima: 3,0 % (ANVISA – Instrução Normativa no 52, de 07 de Novembro de 2011)

Umidade Máxima: 15,0 % (ANVISA - Resolução de Diretoria Colegiada – RDC no 263, de 22 de setembro de 2005)

Características Microscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas

Coliformes a 45°C: Tolerância 10²/g

Staphylococcus Aureus: Tolerância 10³/g

Salmonella sp: Ausência em 25g

Bacillus cereus: Tolerância 5x10³/g

(ANVISA – Resolução – RDC no12, de 2 de janeiro de 2001)