



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Preparado de Maçã em Pó

Descrição do Produto

Produto elaborado a partir da maçã (*Pyrus malus* L.)

Especificação

Dados Analíticos	Limite	Método
Umidade, % Máx.	5,0	Ph Eur. 9 th
pH	3,5 – 5,5	Ph Eur. 9 th
Densidade Compacta, g/mL Min.	0,300	Ph Eur. 9 th
Cinzas, % Máx.	5,0	Ph Eur. 9 th
<u>Granulometria</u>		
35 mesh, % Min.	90	Ph Eur. 9 th
<u>Padrão Sensorial</u>		
Sabor	Característico	Sensorial
Odor	Característico	Ph Eur. 9 th
*Aparência/Cor	Pó Amarelo	Visual
Solubilidade em água	Solúvel	
<u>Microbiologia</u>		
Contagem Total, ufc/g	<100.000	BAM
Bolores e Leveduras, ufc/g	<100	BAM
Salmonella, 250 g	Ausente	BAM
Enterobacteriaceae, ufc/g	<100	BAM
E.coli, 10 g	Ausente	BAM
Estafilococos coagulase positiva, ufc/g	<100	BAM

*Pequenas variações de cor podem ocorrer devido à variações sazonais da matéria prima, e não afetam a qualidade do produto.

Ingredientes

Preparado de Maçã em Pó, fibra alimentar, frutose

Informação Regulatória

Preparação de Maçã em Pó

País de Origem: Brasil

Adequação Social

Compatibilidade Vegetariana / Vegana

Armazenagem e Validade

A validade do produto é garantida por 12 meses quando estocado nas condições recomendadas de temperatura (não mais que 25°C). As propriedades funcionais não são garantidas caso o produto seja estocado acima da temperatura recomendada.

Fabricação

CNPJ: 02.003.402/0059-91

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: cerca de 70
Porção: 5g (1 colher de chá)

	100g	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	265	14	14%
Carboidratos (g)	47 g	2,3	1,29%
Açúcares Totais (g)	44 g	2,2	
Açúcares adicionados (g)	14 g	0,7	6
Proteínas (g)	0 g	0 g	11
Gorduras totais (g)	0 g	0 g	15
Gorduras saturadas (g)	0 g	0 g	10
Gorduras trans (g)	0 g	0 g	0
Fibra alimentar (g)	51g	2,5	16
Sódio (mg)	26 mg	0,05mg	0,1



DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

	BR	US	EU	Presente no Produto Final	Presente na Linha de Produção	Presente na Fábrica	Possibilidade de Contaminação Cruzada
Aipo e derivados			●	Não	Não	Não	Não
Cereais contendo glúten (ex. trigo, centeio, cevada, aveia, espelta ou híbridos e produtos derivados)	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Crustáceos e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Ovos e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Peixe e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Frutas e produtos à base de frutas como laranja, kiwi, banana, pêssago, maçã, manga				Sim	Sim	Sim	Sim
Gelatina e derivados				Não	Não	Não	Não
Latex e derivados	●			Não	Não	Não	Não
Tremoço e derivados			●	Não	Não	Não	Não
Carne e derivados				Não	Não	Não	Não
Leite e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Moluscos e derivados	●		●	Não	Não	Não	Não
Mostarda e derivados			●	Não	Não	Não	Não
Cogumelo Matsutake				Não	Não	Não	Não
Amendoim e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Gergelim e derivados			●	Não	Não	Não	Não
Soja e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Sulfitos (>10ppm)			●	Não	Não	Não	Não
Castanhas e derivados (amêndoa, castanha de caju, castanha do pará, nozes, avelã, macadâmia, pinhão, noz pecã, pistache)	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Coco e derivados		●		Não	Sim	Sim	Sim
Inhame e derivados				Não	Não	Não	Não