

FICHA TÉCNICA

Ref.: 03012

INFORMAÇÃO GERAL

NOME DO PRODUTO	AMIDO DE MANDIOCA / TAPIOCA BIOLÓGICO
REFERÊNCIA	03012
ORIGEM	Tailândia, Camboja
BIOLÓGICO (SIM/NÃO)	SIM
DESCRIÇÃO	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
INGREDIENTES / PROCESSO	Mandioca/tapioca. Lavagem das raízes, trituração, centrifugação, separação da água e do amido por filtração a vácuo, secagem e embalagem.

PROPRIEDADES DO PRODUTO

FORMATO DA EMBALAGEM	Embalado em sacos de 5 e 25 kg com saco plástico no interior.
DIMENSÕES	-
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	Conservar em local fresco, seco e protegido da luz solar direta. Manter a embalagem fechada.
CONSUMO PREFERENCIAL	18 meses a partir da data de fabrico, se armazenado em condições ideais.

DADOS ANALÍTICOS

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS	DESCRIÇÃO
Textura	Pó
Cor	Branco
Odor	Específico do produto, neutro
Sabor	Específico do produto

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIÇÃO
Microrganismos totais	< 100.000 UFC/g
Leveduras e bolores	< 1.000 UFC/g
Salmonella	Ausência em 25 g
E. coli	< 100 UFC/g

* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação.

FICHA TÉCNICA

Ref.: 03012

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

PARÂMETRO	DESCRIÇÃO
Teor de água	< 14%
Cinzas	0,25%
Contaminantes	De acordo com a legislação europeia
Metais pesados	De acordo com a legislação europeia
Pesticidas	De acordo com a legislação europeia
Impurezas (pedras, outras sementes, parasitas)	-

Produto em conformidade com a legislação alimentar europeia em vigor, incluindo as normas aplicáveis à produção e rotulagem biológica. Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos aplicáveis cumprem a regulamentação específica vigente para o produto.

DADOS NUTRICIONAIS

PARÂMETROS NUTRICIONAIS	VALOR
Energia	1488 kJ / 350 kcal
Proteína	< 0,5 g
Gordura	< 0,1 g
das quais saturadas	0,01 g
Hidratos de carbono	87,1 g
dos quais açúcares	< 0,10 g
Fibra	0,84 g
Sal	< 0,01 g

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

FICHA TÉCNICA

Ref.: 03012

ALERGÉNIOS

ALERGÉNIO	PRESENÇA	ALERGÉNIO	PRESENÇA
Cereais que contêm glúten: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou variedades híbridas	Não	Frutos de casca rija: amêndoas, avelãs, nozes, cajú, pecãs, castanhas-do-brasil, pistácios, macadâmias	Não
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	Não	Moluscos e produtos à base de moluscos	Não
Ovos e produtos à base de ovos	Não	Aipo e produtos derivados	Não
Peixe e produtos à base de peixe	Não	Mostarda e produtos derivados	Não
Amendoins e produtos à base de amendoim	Não	Sementes de sésamo e produtos à base de sésamo	Não
Soja e produtos à base de soja	Não	Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l	Não
Leite e derivados (incluindo lactose)	Não	Tremoços e produtos à base de tremoços	Não

Sim = presente **Não** = ausente **T** = vestígios

A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para reduzir o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo. A avaliação da contaminação cruzada baseia-se na informação disponível e não constitui garantia sem verificação analítica.

Os formatos de 5 kg podem ser embalados em instalações onde também são manipulados produtos com alergénios e/ou possíveis vestígios. São aplicados procedimentos de garantia da qualidade para minimizar o risco de contaminação cruzada.

CONTROLO DO DOCUMENTO

VERSÃO	03
DATA DE REVISÃO	11/04/2024

Produto conforme com a regulamentação europeia em vigor relativa à produção, comercialização e rotulagem de produtos biológicos. A informação desta ficha refere-se exclusivamente ao produto e às especificações disponibilizadas no documento de origem. As especificações podem variar em função da natureza do produto. Recomenda-se verificar a adequação do produto à utilização pretendida e o cumprimento da regulamentação aplicável.