

FICHA TÉCNICA

Referência do artigo: 07028

NOME DO PRODUTO	ALHO EM PÓ BIOLÓGICO
CERTIFICADO	BIOLÓGICO
ORIGEM	China, Índia, Egito
REFERÊNCIA DO ARTIGO	07028
DESCRIÇÃO	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
INGREDIENTES	Alho biológico (<i>Allium sativum</i>)
PRODUÇÃO	O alho é lavado, descascado e novamente lavado. É submetido a desidratação com ar quente a aproximadamente 60 °C, com o objetivo de preservar vitaminas, minerais e nutrientes.

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Parâmetro organolético	Descrição
APARÊNCIA	Pó sem cascas, de cor branco-creme a castanho-claro.
CONSISTÊNCIA	Pó fino
ODOR	Característico do produto, especiaria.
SABOR	Característico do alho, sabor intenso a especiaria, sem sabor amargo.
DIMENSÕES	-

Parâmetro microbiológico	Valor (UFC/g)
Contagem total de aeróbios*	< 1 × 10 ⁶
Bolores*	< 5.000
Clostrídios sulfito-redutores	< 500
Enterobactérias	< 1.000
Salmonella	Ausência em 25 g

* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e posteriores alterações.

Parâmetro nutricional	Valor por 100 g (base de dados USDA)
ENERGIA	1513,1 kJ = 356 kcal
GORDURA	0,3 g
das quais saturadas	0,06 g
HIDRATOS DE CARBONO	70,3 g
dos quais açúcares	21,3 g
FIBRA	4,7 g
PROTEÍNA	15,8 g
SAL	0,1 g

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

LISTA GENÉRICA DE ALERGÉNIOS

(de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho)

Produto	Presença	Produto	Presença
Cereais com glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut e híbridos)	Não	Amêndoas, avelãs, nozes, cajú, nozes-pecã, castanhas-do-brasil, pistácios e macadâmia	Não
Crustáceos e derivados	Não	Moluscos e derivados	Não
Ovos e derivados	Não	Aipo e derivados	Não
Peixe e derivados	Não	Mostarda e derivados	Não
Amendoins e derivados	Vestígios (T)	Sementes de sésamo e derivados	Não
Soja e derivados	Não	Dióxido de enxofre e sulfitos >10 mg/kg ou 10 mg/l	Não
Leite e derivados (incluindo lactose)	Não	Tremoços e derivados	Não

Sim = presente Não = ausente T = vestígios.
A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para minimizar o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo; contudo, contaminações cruzadas acidentais não podem ser totalmente excluídas.
Os formatos de 5 kg podem ser embalados em instalações onde também são acondicionados produtos com alergénios e/ou possíveis vestígios. São aplicados procedimentos de garantia da qualidade para minimizar o risco de contaminação cruzada.

APTO PARA

Vegetarianos	Sim	Certificação Kosher	Não
Veganos	Sim	Certificação Halal	Não
Lacto-vegetarianos	Sim	Comércio Justo	Não
Certificação NOP	Não		

EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco (< 25 °C), seco (H.R. < 65%) e escuro. Sacos de papel multicamada ou bolsa de alumínio dentro de caixa de cartão de 20 kg.

VIDA ÚTIL

O produto mantém as suas propriedades durante 24 meses após a produção, na embalagem original fechada.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Parâmetro analítico	Valor
TEOR DE ÁGUA	8-10%
CINZAS (%)	< 6,0
PUREZA (%)	-
METAIS PESADOS	De acordo com a legislação europeia
MICOTOXINAS	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 e com as normas de produção e rotulagem biológica, incluindo posteriores disposições e alterações. Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos aplicáveis cumprem a regulamentação específica em vigor para o produto.

OUTROS

DATA DE EDIÇÃO	10/06/2016	DATA DE REVISÃO	11/04/2024
VERSÃO	05		

Este produto está em conformidade com o Regulamento (UE) 2018/848 e posteriores disposições e alterações.
A informação deste documento refere-se exclusivamente ao produto e ao conhecimento disponível à data. As especificações podem ser alteradas em consequência da origem natural do produto. A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores e não é possível excluir totalmente contaminações cruzadas.
Cabe ao cliente verificar o cumprimento dos regulamentos e disposições aplicáveis ao uso posterior. As informações ou instruções de utilização devem ser consideradas sugestões não vinculativas. Recomenda-se a realização de ensaios próprios para confirmar a adequação do produto.