



RMoura Comércio de Cereais Ltda.
www.rmouracereais.com.br
+55 11 33242100
qualidade@rmouracereais.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Matchá solúvel sabor gengibre, mel e limão

DESCRIÇÃO

O matchá solúvel sabor gengibre, mel e limão

COMPOSIÇÃO

Maltodextrina, folhas de matchá (Camellia Sinensis), ácido cítrico, corante verde clorofila, gengibre, aroma idêntico ao natural de mel, aroma idêntico ao natural de limão, aroma idêntico ao natural de mel, antiemético dióxido de silício e edulcorante sucralose. AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

❖ Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	35 kcal = 147 kJ	2%
Carboidratos	7 g	2%
Proteínas	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 g	0%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

VALIDADE

18 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.
Embalagem secundária: papel kraft.

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

ANALISES

Características Físicas a Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)

Umidade	
Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).	máxima 12 % (g/100 g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001- ANVISA)

farinhas	Bacillus cereus/g	3x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)

Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	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.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da RMoura Cereais.