



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Mostarda em Grão.

DESCRIÇÃO

A planta conhecida como mostarda amarela, cujo nome científico *Brassica albacons*, as sementes também contêm enzimas mirosinase que podem dividir os glucosinolatos noutros fito nutrientes, os isotiocianatos, alguns dos sintomas da artrite reumatoide, e a prevenir o cancro. As sementes de mostarda são ainda uma boa fonte de magnésio, tal como o selênio, o magnésio ajuda a reduzir a gravidade da asma, a reduzir a pressão arterial elevada, a restaurar os padrões normais de sono nas mulheres que sofrem com os sintomas da menopausa, a reduzir a frequência de crises de enxaquecas e a prevenir ataques cardíacos em pacientes que sofrem de aterosclerose ou de doença cardíaca relacionada com a diabetes.

APLICAÇÃO

De sabor bem picante e marcante, a semente da mostarda pode ser consumida crua ou cozida, em molhos de salada, carnes e grão pode ser usado ainda para fazer chás.

COMPOSIÇÃO

Mostarda em Grão. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Índia.

Peso líquido:

25 kg

Peso líquido:

25,100 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (3 colher de sopa)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	50,8kcal = 212 kJ	2,5%
Carboidratos	2,8 g	1%
Proteínas	2,6 g	3,5%
Gordura totais	3,6 g	6,5%
Gordura saturada	0,2 g	1%
Fibra alimentar	1,2 g	4,8%
Sódio	1,2 mg	0,05%

(*) % 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

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de rafia.

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.

ANÁLISES

Aspecto Microbiológicas (RDC nº331 de 23 de Dezembro de 2019- ANVISA (IN N°60 de 23 de Dezembro de 2019- ANVISA)		
ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS		
Especiarias	Escherichia coli/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	100 em 50g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

“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.