

FICHA TÉCNICA
AGAR AGAR

PRODUTO

Agar Agar.

DESCRIÇÃO

O agar agar, também conhecido simplesmente como agar, é um hidrocolóide extraído de diversos gêneros e espécies de algas marinhas vermelhas, onde ocorre como carboidrato estrutural na parede das células. Comercializado na forma de pó.

APLICAÇÃO

Usado em substituição a gelatina comum, pode ser usado em bolos, cremes, geleias, coberturas, etc.

COMPOSIÇÃO

Agar agar.

ORIGEM

China.

PESO LÍQUIDO

10 kg.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

<u>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</u>		
Porções por embalagem: ///		
Porção: 100g		
	100g	% VD*
Valor Energético (kcal)	210	11
Carboidratos (g)	17	6
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra alimentar (g)	72	288
Sódio (mg)	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Fonte: <https://www.nkdliving.com/products/agar-agar-powder-100g>

VALIDADE

24 meses após a data de fabricação.

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 transporte de alimentos, previamente higienizado e seco, e estar livre de contaminação física, química, biológica e microbiológica, além de manter o produto abrigado de sol e chuva e sob temperatura adequada, a fim de manter a qualidade e características próprias do produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, longe de produtos químicos e livre de pragas. Manter os produtos em pallets ou estantes, respeitando o empilhamento máximo.

EMBALAGEM

Saco de papel kraft.

“As informações obtidas acima são análises de fontes de domínio público ou de fornecedores e produtores. Não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”

*** As informações contidas neste documento podem sofrer modificações sem aviso prévio devido mudança de fornecedor. Sempre consultar, durante a compra, o produto disponível e os laudos de cada produto***

online

青岛文棣五食品有限公司

QINGDAO WENDY WU FOODS CO., LTD.

3-3-302, 17 YANER DAO ROAD QINGDAO, CHINA

ANALYSIS CERTIFICATE

INV. NO.: WLJTC210501L

PRODUCER : QINGDAO WENDY WU FOODS CO.,LTD.

3-3-302, 17 YANER DAO ROAD QINGDAO,CHINA

JTC DISTRIBUIDORA EIRELI

CONSIGNEE RUA RUA SAMUEL HEUSI N°.463 - SALA 302, CENTRO

/IMPORTER: CEP: 88301-320 ITAJAI / SC BRASIL

CNPJ:07.612.579/0005-16

PRODUCTION DATE:JUN,2022

EXPIRY DATE:JUN,2024

LOT NO. BZ210615

CONTAINER NO.:EITU1509547

THE MANUFACTORY:QINGDAO HAIWANG DRIED VEGETABLES & FRUITS CO.,LTD

CIQ NO. OF MANUFACTORY:3700/08465

DESCRIPTION OF GOODS		NCM NO.	QUANTITY/WEIGHT DECLARED kg	NUMBER AND TYPE OF PACKAGES
AGAR AGAR POWDER LOT NO.:BZ210615		1302.31.00	1000	100BAGS
参数Parameters	结果Result	参数Parameters	结果Result	
外观Appearance	Cream powder	总氮 Total nitrogen	1.50%	
目数Mesh	200	重金属 Heavy metal	10 ppm	
干燥失重 Drying loss	13%	砷 As	3 ppm	
粘度 (1%溶液) Viscosity (1% solution)	1200-1600cps	铅 Pb	5ppm	
PH (1%KCL)	6.0-8.0	菌落总数Aerobic plate count	2000cfu/ g	
剪切比 Shear ratio	6	霉菌/酵母菌 Mould & Yeast	100cfu/ g	
灰分 Ash	13%	凝固酶阳性葡萄球菌Coagulase Positive Staphylococci	ND	
丙酮酸 Pyroracemic acid	1.50%	沙门氏菌Salmonella	ND	
V1 / V2	1.02-1.45	大肠菌群Coliforms	ND	
含量 Content analysis	91-108%	大肠杆菌 E. coli/ g		

INSPECTION DATE: 4.Jun,2022

DATE OF ISSUE : 9.Jun,2022

QINGDAO WENDY WU FOODS CO.,LTD.

