TANGARÁ O melhor do leite para você.	FT - Ficha Técnica **FICHA TÉCNICA**	**Código** FT-029	**Revisão** 012
		Data Revisão 26/04/2022	**Página** 01 de 01

PRODUTO:	**BATATA DESIDRATADA EM FLOCOS**	NutriMax
DESCRIÇÃO:	É um produto de aspecto em flocos, de coloração amarelada/creme, com sabor e odor característico.	

INGREDIENTES

Batata desidratada em flocos (batata, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), estabilizante pirofosfato ácido sódico (INS 450i), antioxidante ácido cítrico (INS 330), conservador metabissulfito de sódio (INS 223) e corante natural de cúrcuma (INS 100)).

ALERGÊNICOS

Pode conter leite e soja. Não contém glúten.

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Armazenar em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar e umidade, livre de insetos e roedores, sobre estrados e distante cerca de 30cm das paredes do armazém.
Se o conteúdo não for totalmente utilizado, dobre a embalagem e guarde em recipiente seco e fechado. Consumir em 30 dias.

EMBALAGEM

Embalagem primária: poliéster metalizado contendo 1 kg do produto ou fardo de papel kraft multifolhado com embalagem interna de polietileno termossoldado contendo 25kg e 10kg.

Embalagem secundária: Fardo de 10kg em papel Kraft multifolhado.

PALETIZAÇÃO

Paletização: Fardos contendo 25kg de produto. Altura: 8 fardos, lastro: 5 fardos. 1000 Kg de produto. Fardos contendo 10kg de produto. Altura: 12 fardos, lastro: 5 fardos. 600 kg de produto. Fardos contendo 10 poliésteres de 1kg. Altura: 12 fardos, lastro: 5 fardos. 600 kg de produto.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO de 20g - 4 colheres de sopa

Quantidade por porção			% VD(*)
Valor energético	68 kcal = 288 kJ		3
Carboidratos	15	g	5
Proteínas	1,4	g	2
Gorduras totais	0	g	0
Gorduras saturadas	0	g	0
Gorduras *trans*	0	g	**
Fibra alimentar	1,1	g	4
Sódio	21	mg	1

* % Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** VD não estabelecido

CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio Total	0,2 mg/kg
Cádmio	0,1 mg/kg
Chumbo	0,1 mg/kg

RDC Nº 487, 26 DE MARÇO 2021 e IN N°88, 26 DE MARÇO 2021

REGISTRO

Isento de registro de acordo com a RDC nº 27 06/08/2010 - ANVISA

VALIDADE

Válido por 12 meses a partir da data de fabricação.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	4,0 - 10,0%
Densidade	0,270 - 0,380 g/mL
Taxa de hidratação	5,0 a 10,5 ml/g
Pontos pretos (> 1mm)	(Máx.) 50PP/100g
Granulometria (mesh 04)	0% retido
Granulometria (mesh 16)	23% retido

PADRÕES INTERNOS.

ADITIVOS

Cúrcuma	0,0 - 500 ppm
Metabissulfito de sódio	0,0 - 100 ppm
Ácido cítrico	Q.S*
Pirofosfato de sódio	0,0 - 0,5%
Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	0,0 - 1,0%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análises	Padrão Interno (*)
Escherichia coli/g	(Máx) 10 UFC/g
Salmonella / 25 g (**)	Ausente
Bolores e leveduras/g	(Máx) 10^3 UFC/g

RDC Nº 331, DE 23 DEZEMBRO 2019
IN N° 60, DE 23 DEZEMBRO 2019

(*) Amostra indicativa | (**) Análises externas
Em caso de desvio de resultados em relação ao padrão interno, será seguido o procedimento conforme descrito na IN 60 (coleta de 5 amostras e reanálise).

MATÉRIAS ESTRANHAS

Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada

RDC N°623, 9 DE MARÇO 2022

MODO DE PREPARO E RENDIMENTO

Em uma panela, aquecer 4 litros de água e manter o aquecimento até iniciar a fervura. Retire do fogo e em seguida, adicionar 1 kg da batata em flocos lentamente até atingir a consistência desejada.

Rendimento: 1 kg de Batata Desidratada em 4 litros de água rende 5 kg de batata amassada.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículos/containers, que não transmitam odores ou sabores indesejáveis ao produto, nem deve ser exposto a adulteração, condições sanitárias insatisfatórias, infestação de pragas e/ou contaminação microbiológica, danos por umidade, excesso de calor ou frio.