

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A fécula de mandioca é um carboidrato do tipo amiláceo, pó fino, de cor branca, cheiro e sabor inodoros. Produz leve crepitação quando comprimido entre os dedos. É obtido pela extração amilácea de raízes de mandioca.

2. APLICAÇÕES

Fécúla de mandioca especial para panificação: doces, bolachas, bolos, rosquinhas, sequilhos, etc. Especialmente desenvolvido para o tradicional pão de queijo.

3. COMPOSIÇÃO

Fécúla de Mandioca.

4. CARACTERÍSTICAS

4.1 Físico-químicas

ATRIBUTO	MÍNIMO	MÁXIMO
Amido	84,00%	-
Umidade	-	14,00%
pH	4,0	5,2
Fator Ácido	-	4,0 ml
Cinzas (Res. Mineral Fixo)	-	0,20%
Vazamento (Malha 0,150mm)	98,00%	-
Polpa	-	0,50 ml
Ponto de Rompimento	58°C	66°C

4.2 Microbiologia

Bacillus cereus	Máx. 3,0 x 10 ³ UFC/g
Salmonella sp.	Ausência em 25g
Coliformes a 45°C	Máx. 1,0 x 10 ² UFC/g

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 – item 10a.

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspectos	Pó fino.
Cor	Branca, clara.
Sabor	Característico, isento de sabores estranhos.
Odor	Característico, isento de odores estranhos.

6. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

RDC nº 14 de 28 de março de 2014.

7. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100 g		
Quantidade por Porção		%VD(*)
Valor energético (Kcal ou kJ)	370 Kcal = 1.549 kJ	13%
Carboidratos (g)	84g	28%
Proteínas (g)	0g	0%
Gorduras totais (g)	3g	7%
Gorduras saturadas (g)	2g	10%
Gorduras trans (g)	0g	**
Fibra Alimentar (g)	0g	0%
Cálcio	0,04	0%
Ferro	0g	0%
Sódio	0mg	0%

*% VD - Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 kJ.

Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

**Valores Diários não estabelecidos.

8. GMO

Este produto não contém e não possui em sua formulação GMO (Organismos Geneticamente Modificados).

9. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco, fresco, arejado e livre de odores estranhos. Suspenso do chão (sobre paletes). Manter a embalagem fechada e conservar o produto em temperatura ambiente.

10. PRAZO DE VALIDADE

Válido por 24 meses após a data de fabricação, quando observadas as orientações de armazenamento.

11. EMBALAGEM

Sacos de 25 kg de papel Kraft multifolhado.

12. TRANSPORTE

Rodoviário, acondicionada em caminhão com carroceria aberta ou fechada. Caminhão limpo, isento de resíduos. Carrocerias forradas com lonas.

13. ALERGÊNICOS

RDC nº 26 de 2 julho de 2015 -ANVISA		
Alergênico	Sim	Não
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X
Crustáceos e seus derivados		X
Ovos e seus derivados		X
Peixes e seus derivados		X
Amendoim e seus derivados		X
Soja e seus derivados		X
Leites de todas as espécies de animais mamíferos		X
Amêndoa (Prunus dulcis, sin.: Prunus amygdalus, Amygdalus communis L.)		X
Avelãs (Corylus spp.)		X
Castanha-de-caju (Anacardium occidentale)		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa)		X
Macadâmias (Macadamia spp.)		X
Nozes (Juglans spp.)		X
Pecãs (Carya spp.)		X
Pistaches (Pistacia spp.)		X
Pinoli (Pinus spp.)		X
Castanhas (Castanea spp.)		X
Látex Natural		X

REFERÊNCIAS

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2005;
RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001;
RESOLUÇÃO RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014;
RESOLUÇÃO RDC Nº 26, DE 02 DE JULHO DE 2015.