

FICHA TÉCNICA – ALHO GRANULADO DESIDRATADO

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Alho Desidratado Granulado

DESCRIÇÃO

O Alho é um dos temperos/condimentos mais consumidos do mundo. Ingrediente essencial na cozinha. Use em todas as preparações culinárias em substituição ao alho fresco. Alho Granulado ele é indicada em todas as preparações do alho fresco, bastando hidratá-lo em água gelada ou adicioná-lo seco em sopas e molhos. O Alho Granulado pode ser armazenado sem refrigeração.

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Ideal para pizza, carnes em geral , sopas, caldos, entre outras preparações.

INGREDIENTES

Alho Granulado Desidratado

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Importado

ESPECIFICAÇÕES:

• Sensoriais:

Aspecto do produto	Granulado
Cor	Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico

• Análises Microbiológicas:

Salmonella sp	Ausência em 25g
Escherichia Coli	<10 UFC/g

• Grupo Alimentar:

Especiarias, temperos e molhos.

Padrões Microbiológicos dos Alimentos (IN 161/2022).

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Denominação de venda, ingredientes, peso líquido, identificação de origem, nome e endereço do importador (quando aplicável), informação nutricional (quando aplicável), presença de glúten e/ou alérgenos lote e validade.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em paletes e separado por data de fabricação.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpo,seco, livre de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

VALIDADE

12 meses (1 ano) a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Os sais, especiarias, vinagres, ervas, chás e temperos são dispensado da tabela nutricional desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional, conforme IN nº75 , de 9 de Outubro de 2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

ALIMENTO – IMAGEM



Imagem meramente ilustrativa.

Por se tratar de um produto natural o mesmo pode sofrer variação de coloração e/ou granulometria.

As Informações obtidas acima são de análises de empresas fabricantes.