

## FICHA TÉCNICA – CANELA EM PÓ PREMIUM PURA

### DENOMINAÇÃO DE VENDA

Canela em Pó Premium Pura

### DESCRIÇÃO

Constituída de matéria-prima seca procedente de espécimes vegetais genuínos, são limpos.

### INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Esta especiaria pode ser consumida polvilhada sobre frutas, legumes e carnes e também pode ser incluída em chás e sucos. O alimento também fica muito bem polvilhado sobre doces, como arroz doce, curral de milho e mingau de aveia, entre outros.

### INGREDIENTES

Canela em Pó

### IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Importada

### ESPECIFICAÇÕES:

#### • Sensoriais:

Aspecto do produto	Pó
Cor	Marrom
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 dispensados 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.