

## FICHA TÉCNICA – CRAVO EM FLOR

### DENOMINAÇÃO DE VENDA

Cravo em Flor

### DESCRIÇÃO

O cravo em flor refere-se às flores do cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*), uma planta nativa da Indonésia e amplamente cultivada em várias partes do mundo. Essa especiaria é conhecida pelo seu aroma distinto, sabor picante e doce, e é amplamente utilizada na culinária e na medicina tradicional.

### INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

O cravo em flor é usado como uma especiaria e pode ser moído ou usado inteiro em várias preparações culinárias. Ele é amplamente utilizado em pratos doces e salgados, como curries, marinadas, molhos, chás, compotas, bolos, biscoitos, pães, entre outros.

### INGREDIENTES

Cravo em Flor

### IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

### ESPECIFICAÇÕES:

#### • Sensoriais:

Aspecto do produto	Característico
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 dispensado da tabela nutricional desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional, conforme IN n°75, 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.*