Vida em Grãos Comércio de Produtos Alimentícios – Eireli
www.vidaemgraos.com.br
+55 11 3322- 9145
nutri@vidaemgraos.com.br

FICHA TÉCNICA – FARINHA DE AMÊNDOAS

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Farinha de Amêndoas

DESCRIÇÃO

A farinha de amêndoas é um produto feito a partir da moagem fina de amêndoas cruas, geralmente sem pele. Ela é amplamente utilizada como um substituto da farinha de trigo em receitas sem glúten ou como um ingrediente nutricionalmente rico em várias preparações.
A farinha de amêndoas possui um sabor suave e adocicado, além de uma textura fina e macia. Ela é uma excelente fonte de gorduras saudáveis, proteínas, fibras, vitaminas e minerais.

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

A farinha de amêndoas pode ser usada na panificação, como revestimento crocante, em massas, barras e lanches, como espessante em molhos e sopas, e em coberturas de sobremesas. É versátil, adiciona sabor e textura aos pratos e pode ser usada como substituto da farinha de trigo em receitas sem glúten.

INGREDIENTES

Farinha de Amêndoas

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

ESPECIFICAÇÕES:

- **Sensoriais:**

Aspecto do produto	Farinha
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

- **Análises Microbiológicas:**

Salmonella sp	Ausência em 25g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Bacillus cereaus presuntivo	<10 UFC/g

- **Grupo Alimentar:**

Nozes, amêndoas e sementes comestíveis.

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:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 11,34KG – Cerca de 227 Porções			
Porções por embalagem: 10KG – 200 Porções			
Porções por embalagem: 5KG – 100 Porções			
Porção: 50g (½ xícara de chá)			
	100g	**50g**	**%VD (*)**
Valor energético (kcal)	560	280	14%
Carboidratos totais (g)	20	10	3%
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	20	10	20%
Gorduras totais (g)	54	27	42%
Gorduras saturadas (g)	4	2	10%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	13	6,7	27%
Sódio (mg)	0	0	0%
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

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.