

FICHA TÉCNICA – FARINHA DE BATATA DOCE

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Farinha de Batata Doce

DESCRIÇÃO

A farinha de batata doce é um produto obtido a partir da batata doce, uma raiz comestível de cor alaranjada que é amplamente utilizada na culinária em diversas partes do mundo. A batata doce é conhecida por seu sabor adocicado e sua textura macia. A farinha de batata doce é produzida através da secagem e moagem da batata doce crua ou cozida. O processo de secagem remove a umidade da batata doce, resultando em uma textura seca e em pó. Essa farinha pode ser usada como um ingrediente versátil em diversas preparações culinárias.

A farinha de batata doce é uma alternativa sem glúten e de baixo índice glicêmico em comparação com a farinha de trigo tradicional. Ela é rica em carboidratos complexos, fibras, vitaminas e minerais, incluindo vitamina A, vitamina C, potássio e ferro.

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

A farinha de batata doce é um produto feito a partir da batata doce seca e moída. Ela pode ser usada em várias receitas, como pães, bolos, panquecas, waffles e misturas para panificação.

INGREDIENTES

Batata Doce

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:

Cereais, farinhas, massas alimentícias e produtos de panificação.

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: 10KG – 200 Porções | | | |
| Porções por embalagem: 5KG - 100 Porções | | | |
| Porções por embalagem: 2KG - 40 Porções | | | |
| Porção: 50g (1/2 xícara de chá) | | | |
| | 100g | 50g | %VD (*) |
| Valor energético (kcal) | 368 | 184 | 9% |
| Carboidratos totais (g) | 88 | 44 | 15% |
| Açúcares totais (g) | 10 | 5 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0% |
| Proteínas (g) | 5 | 2,5 | 5% |
| Gorduras totais (g) | 0 | 0 | 0% |
| Gorduras saturadas (g) | 0 | 0 | 0% |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0% |
| Fibra alimentar (g) | 9 | 4,5 | 18% |
| 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.