

## FICHA TÉCNICA – FARINHA DE MAÇÃ FIBRA

### DENOMINAÇÃO DE VENDA

Farinha de Maçã Fibra

### DESCRIÇÃO

A fibra de maçã é um tipo de fibra alimentar obtida a partir da polpa de maçã desidratada. É um produto em pó fino, rico em fibras solúveis e insolúveis presentes na fruta.

A fibra solúvel da maçã, chamada pectina, é conhecida por sua capacidade de formar um gel viscoso quando misturada com água. Essa propriedade ajuda a retardar a digestão dos alimentos, proporcionando uma sensação de saciedade prolongada. Além disso, a pectina também pode ajudar a reduzir os níveis de colesterol no sangue, melhorar a função intestinal e regularizar os níveis de açúcar no sangue. Por outro lado, a fibra insolúvel da maçã contribui para o aumento do volume das fezes, auxiliando no bom funcionamento intestinal e na prevenção da constipação. Essa fibra ajuda a adicionar volume ao bolo fecal, estimulando o movimento adequado dos resíduos através do sistema digestivo. A fibra de maçã pode ser utilizada como um suplemento dietético para aumentar a ingestão de fibras na alimentação.

### INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

A fibra de maçã pode ser consumida adicionando-a a sucos, smoothies, iogurtes, cereais, receitas de pães e bolos, entre outros alimentos. É uma forma conveniente de aumentar a ingestão de fibras na dieta.

### INGREDIENTES

MAÇÃ IN NATURA (PYRUS MALUS, I)

### IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

### ESPECIFICAÇÕES:

#### Sensoriais:

Aspecto do produto	Farinha
Cor	Amarronzada
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

24 meses (2 anos) a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante.

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
<b>Porções por embalagem: 20KG – 800 Porções</b>			
<b>Porções por embalagem: 5KG – 200 Porções</b>			
<b>Porções por embalagem: 2KG – 80 Porções</b>			
<b>Porção: 25g (1/4 Xicara de Chá)</b>			
	100g	25g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	341	85	4%
Carboidratos totais (g)	85	21	7%
Açúcares totais (g)	74	19	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	0	0	0%
Gorduras totais (g)	0	0	0%
Gorduras saturadas (g)	0	0	0%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	8	2	8%
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.