

FICHA TÉCNICA – FARINHA DE SOJA KINAKO INTEGRAL

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Farinha de Soja Kinako Integral

DESCRIÇÃO

A farinha de soja kinako é um tipo de farinha tradicionalmente usado na culinária japonesa. É feito a partir da torrefação e moagem dos grãos de soja amarelos (soja tostada). O resultado é uma farinha fina e de cor amarelada. O kinako tem um sabor único e característico de nozes torradas, com uma leve doçura natural. É frequentemente usado na preparação de doces japoneses, como o tradicional doce "mochi" (bolinho de arroz glutinoso) e o "dango" (bolinho de arroz espetado em palitos). Também pode ser utilizado em bebidas, como o "kinako latte", e como cobertura para sorvetes ou salpicado sobre pudins e sobremesas. Além de seu sabor agradável, a farinha de soja kinako também possui benefícios nutricionais. É uma excelente fonte de proteínas vegetais, fibras, vitaminas do complexo B, ferro, magnésio, fósforo e outros nutrientes essenciais. Também é naturalmente isento de glúten, o que o torna adequado para pessoas com intolerância ao glúten ou doença celíaca.

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

A Kinako pode ser adicionada em receitas de pães, biscoitos e massas. Tamb

INGREDIENTES

Farinha de Soja Integral (Kinako)

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

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

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20KG - 400 Porções			
Porções por embalagem: 5KG - 100 Porções			
Porção: 50g (1/2 Xicara de Chá)			
	100g	50g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	492	246	12%
Carboidratos totais (g)	32	16	45%
Açúcares totais (g)	3,6	1,8	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	42	21	42%
Gorduras totais (g)	22	11	17%
Gorduras saturadas (g)	4	2	10%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	4	2	8%
Sódio (mg)	40	20	1%

*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.