

## FICHA TÉCNICA – FÉCULA DE MANDIOCA

### DENOMINAÇÃO DE VENDA

Fécula de Mandioca

### DESCRIÇÃO

A fécula de mandioca, também conhecida como polvilho, é um tipo de amido extraído das raízes da mandioca, uma planta originária da América do Sul. É um ingrediente amplamente utilizado na culinária, especialmente em países como Brasil e outros países da América Latina. A fécula de mandioca é obtida através de um processo de moagem e lavagem das raízes de mandioca. Após esse processo, a massa resultante é deixada em repouso para que o amido se separe da parte líquida. Em seguida, a parte sólida é seca e moída, resultando em um pó fino e branco, que é a fécula de mandioca.

### INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Ela é frequentemente usada como espessante em receitas, conferindo textura e consistência aos alimentos. Além disso, é um ingrediente comumente usado para fazer pães, bolos, biscoitos e outras preparações de panificação, pois ajuda a melhorar a textura e a maciez das massas.

### INGREDIENTES

Fécula de Mandioca

### IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

### ESPECIFICAÇÕES:

#### Sensoriais:

Aspecto do produto	Fécula
Cor	Branca
Odor	Característico
Sabor	Característico

#### Análises Microbiológicas:

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

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

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 25KG – 1250 Porções			
Porções por embalagem: 5KG – 250 Porções			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	100g	20g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	350	70	4%
Carboidratos totais (g)	90	18	6%
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	
Proteínas (g)	1	0	0%
Gorduras totais (g)	0	0	0%
Gorduras saturadas (g)	0	0	0%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	1	0	0%
Sódio (mg)	2	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.