

FICHA TÉCNICA – FEIJÃO BRANCO

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Feijão Branco

DESCRIÇÃO

O Feijão Branco é uma excelente opção de leguminosa, podemos utilizar para variar nosso cardápio do dia a dia, com receitas nutritivas e saborosas.

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Feijão branco com legumes, saladas, purê, pastas, caldos e ensopados.

INGREDIENTES

Feijão Branco

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

ESPECIFICAÇÕES:

• Sensoriais:

Aspecto do produto	Grãos
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

• Análises Microbiológicas:

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

• Grupo Alimentar:

Leguminosas secas.

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: 5KG – 84 Porções			
Porção: 60g (1 ½ xícara de chá)			
	100g	60g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	337	202	10%
Carboidratos totais (g)	60	36	12%
Açúcares totais (g)	2	1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	22	13	26%
Gorduras totais (g)	2	1	2%
Gorduras saturadas (g)	0,4	0,2	1%
Gorduras trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	12	7	28%
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.