

FICHA TÉCNICA – SAGU

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Sagu

DESCRIÇÃO

Sagu é um alimento feito a partir das amiláceas pérolas de uma palmeira tropical chamada saguizeiro (*Metroxylon sagu*). As amiláceas pérolas, também conhecidas como "sagu", são extraídas da medula do tronco do saguizeiro e processadas para uso culinário. Essas pérolas têm uma textura semelhante a pequenas bolinhas de tapioca. O sagu é frequentemente utilizado na culinária de várias culturas, especialmente em sobremesas e pratos doces. A preparação básica do sagu envolve a fervura das pérolas até que elas fiquem macias e translúcidas. Elas absorvem líquido durante o processo de cozimento, inchando e ficando com uma textura suave e gelatinosa por fora, enquanto mantêm um pequeno núcleo no centro.

O sagu pode ser aromatizado com diversos ingredientes, como açúcar, suco de frutas, leite de coco, especiarias e essências, para criar uma ampla variedade de sobremesas e pratos. Uma sobremesa popular feita com sagu é o "sagu de vinho", onde as pérolas são cozidas em vinho tinto adoçado e muitas vezes servidas com creme ou leite condensado.

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

Além de sobremesas, o sagu também pode ser usado em pratos salgados, como sopas e ensopados, em algumas cozinhas.

INGREDIENTES

Fécula de Mandioca

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

ESPECIFICAÇÕES:

Sensoriais:

Aspecto do produto	Esferas
Cor	Branca
Odor	Característico
Sabor	Característico

Análises Microbiológicas:

Salmonella sp	Ausência em 25g
Escherichia coli	<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: 25KG – Cerca de 833 porções			
Porções por embalagem: 5KG – Cerca de 166 porções			
Porção: 30g (1 colher de sopa)			
	100g	30g	% VD(*)
Valor energético (kcal)	338	101,5	5%
Carboidratos totais (g)	83,5	25	8%
Açúcares totais (g)	0	0	
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 (g)	0	0	0%
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.