



Especificação Técnica

Farinha de Mandioca Branca Orgânica

Descrição

Farinha de mandioca branca é o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243
Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Mandioca orgânica

Embalagem

Apresentação em 25g de papel kraft

Prazo de Validade

24 meses

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Consumo in natura, Farofas, Massas, Pães e Bolos

Informação Nutricional*

Porções por embalagem: 500 porções

Porção: 50g (3 colheres de sopa)

	100g	50g	*VD
Valor Energético	349g	175g	8,8%
Carboidratos	88g	44g	15%
Açúcares totais	1,5g	0,8g	
Açúcares adicionados	0,0g	0,0g	0,0%
Proteínas	1,7g	0,9g	1,8%
Gorduras Totais	0,4g	0,2g	0,3%
Gorduras Saturadas	0,2g	0,1g	0,5%
Gorduras Trans	0,2g	0,1g	5,0%
Fibra Alimentar	6,0g	3,0g	12,0%
Sódio	1,0mg	0,5mg	0,3%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção. Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Fonte: TBCA, 2020.

Características Sensoriais

Cor	Branco
Aspecto Visual	Pó Fino
Sabor e Odor	Característicos de mandioca

Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 10%
Acidez em mL de NaOH 1N	Máx. 3%
Amido %	Mín. 80%
Cinza %	Máx. 1,4%
Cianeto (mg/kg)	≤ 10 mg/Kg
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

Características Microbiológica

<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 ³ UFC.g ⁻¹
Bolores e Leveduras	≤ 1,0x10 ³ UFC.g ⁻¹
Contagem padrão em placas	≤ 1,0x10 ⁴ UFC.g ⁻¹
Coliformes Totais	≤ 1,0x10 ² UFC.g ⁻¹
<i>E. coli</i>	< 1,0x10 ¹ UFC.g ⁻¹
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 375g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<1,0x10 ² UFC.g ⁻¹

Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco)	Máx. 50 unid em 50g
Ácaros mortos	*Máx. 5 unid
Cinzas Insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,4

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Não contém Glúten

Livre de alergênicos*

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Cód.: ESP 0030 GER

Emissão: Nov-2016

Revisão: 06(23-Jul-2021)

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA

CNPJ: 08.641.174/0001-45

Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural

CEP: 85770-000 Realeza – PR

FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152





Especificação Técnica

Farinha de Mandioca Branca Orgânica 500g ATM

Descrição

Farinha de mandioca branca é o produto obtido das raízes de mandioca saudáveis, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243
Certificações: *Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial*

Composição

Mandioca orgânica

Embalagem

Apresentação em 500g em ATM

Prazo de Validade

18 meses em ATM

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Consumo in natura, Farofas, Massas, Pães e Bolos

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 42g (1/2 xícara) *VD

Valor Energético	154kcal = 648kJ	8%
Carboidratos	38g	13%
Proteínas	1g	1%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	2,6g	10%
Sódio	0,4mg	0%

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Fonte: TBCA, 2017.

Características Sensoriais

Cor	Branco
Aspecto Visual	Pó Fino
Sabor e Odor	Característicos de mandioca

Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 10%
Acidez em mL de NaOH 1N	Máx. 3%
Amido %	Mín. 80%
Cinza %	Máx. 1,4%
Cianeto (mg/kg)	≤ 10 mg/Kg
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,30
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

Características Microbiológica

<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 ³ UFC.g ⁻¹
Bolores e Leveduras	≤ 1,0x10 ³ UFC.g ⁻¹
Contagem padrão em placas	≤ 1,0x10 ⁴ UFC.g ⁻¹
Coliformes Totais	≤ 1,0x10 ² UFC.g ⁻¹
<i>E. coli</i>	< 1,0x10 ² UFC.g ⁻¹
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 375g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1,0x10 ² UFC.g ⁻¹

Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco)	Máx. 50 unid em 50g
Ácaros mortos	*Máx. 5 unid
Cinzas Insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,4

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Contém Glúten

Pode conter traços de soja e trigo devido ao compartilhamento de equipamentos.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

Emissão: Jun-2019
Revisão: 04/02-Ago-2020

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
CNPJ: 08.641.174/0001-45
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
CEP: 85770-000 Realeza – PR
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152

