



Ficha Técnica

Farinha de Mandioca Flocada Orgânica

Descrição

Farinha de mandioca flocada é o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, pensadas, esfareladas, secas, na forma de flocos irregulares, à temperatura adequada.

Certificado via "IBD Certificações" PR243

Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Mandioca orgânica

Embalagem

Apresentação em 15kg 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 e Farofas.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 43g (1xícara)	*VD
Valor Energético	149kcal = 626kJ 7%
Carboidratos	36g 12%
Proteínas	1g 1%
Gorduras Totais	0g 0%
Gorduras Saturadas	0g 0%
Gorduras Trans	0g **
Fibra Alimentar	2,5g 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
TBCA, 2017.

Características Sensoriais

Cor	Branco/creme
Aspecto Visual	Flocos irregulares
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
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10
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

Emissão: Nov-2018
Revisão: 03(28-ago-2019)

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

