



## Ficha 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 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\*

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

#### 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 nº 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-2016

Revisão: 03(29-agosto-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

