



## Ficha Técnica

# Fécula de Mandioca Orgânica

### Descrição

Produto amiláceo extraído da mandioca orgânica (*Manihot utilíssima*).

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

### Composição

Mandioca orgânica

### Embalagem

Apresentação em 25kg 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 biscoitos, doces e bolos.

### Informação Nutricional\*

Quantidade por porção de 46g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	148 kcal = 624 kJ 7%
Carboidratos	37g 12%
Proteínas	0,2g 0%
Gorduras Totais	0,1g 0%
Gorduras Saturadas	0,1g 0%
Gorduras Trans	0g **
Fibra Alimentar	0,3g 1%
Sódio	0,9mg 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  
TACO 2011.

### Características Sensoriais

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

### Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 14%
Acidez em mL de NaOH 1N	Máx. 2,5
Resíduo Mineral Fixo % (p/p)	Máx. 0,20%

### Características Microbiológica

Contagem padrão em placas	5x10 <sup>5</sup> UFC g <sup>-1</sup>
Bactérias do grupo coliforme fecal	Ausência em 1 g
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C)	2x10 UFC g <sup>-1</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência em 0,1 g
<i>Salmonella</i> spp	Ausência em 375 g
Bolores e leveduras	10 <sup>3</sup> UFC g <sup>-1</sup>
<i>Bacillus cereus</i>	10 <sup>3</sup> UFC g <sup>-1</sup>

### Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Areia	Máx. 1,5 % de areia ou cinzas insolúveis em areia
Ácaros mortos	*Máx. 5 unid

\*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-2016  
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

