



## Especificação Técnica

### Tapioca orgânica – 1,8kg ATM

#### Descrição

A goma de tapioca é feita da fécula de mandioca, a qual passa pelo processo de hidratação, é filtrada e embalada.

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

#### Composição

Fécula de mandioca orgânica e ácido cítrico.

#### Embalagem

Apresentação em sacos plásticos de 1,8kg em ATM.

#### Prazo de Validade

4 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 30cm das paredes do armazém.

*\*após aberto conservar em geladeira e consumir em até 7 dias.*

#### Principais Aplicações

Consumo in natura, bolos, doces e biscoitos.

#### Informação Nutricional\*

	Quantidade por porção de 45g (1xícara)	*VD
Valor Energético	129kcal = 552kJ	7%
Carboidratos	32g	11%
Proteínas	0,16g	0,21%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras	0g	0%
Saturadas		
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0,7mg	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: IBGE, 2008-2009.

#### Características Sensoriais

Cor	Branca
Aspecto Visual	Pó fino
Sabor e Odor	Característicos de mandioca

#### Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Mín. 41,5 – Máx. 44%
Acidez em mL de NaOH 1N	Mín. 3,5 – Máx. 3,8%
Resíduo Mineral Fixo % (p/p)	Máx. 0,50%
pH	Mín. 3,2 – Máx. 3,4

#### Características Microbiológica

<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC.g <sup>-1</sup>
Bolores e Leveduras	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC.g <sup>-1</sup>
Contagem padrão em placas	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC.g <sup>-1</sup>
Coliformes (a 45°C)	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25g
<i>E. coli</i>	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC.g <sup>-1</sup>

#### 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: Jun-2019  
Revisão: 05(14-Out-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





## Especificação Técnica

### Tapioca orgânica – ATM

#### Descrição

A goma de tapioca é feita da fécula de mandioca, a qual passa pelo processo de hidratação, é filtrada e embalada.

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

#### Composição

Fécula de mandioca orgânica e ácido cítrico.

#### Embalagem

Apresentação em sacos plásticos de 500g em ATM.

#### Prazo de Validade

6 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 30cm das paredes do armazém.

*\*após aberto conservar em geladeira e consumir em até 7 dias.*

#### Principais Aplicações

Consumo in natura, bolos, doces e biscoitos.

#### Informação Nutricional\*

Quantidade por porção de 45g (1xícara)		*VD
Valor Energético	129kcal = 552kJ	7%
Carboidratos	32g	11%
Proteínas	0,16g	0,21%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras	0g	0%
Saturadas		
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0g	0%
Sódio	0,7mg	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. \*\*VD não estabelecido. Fonte: IBGE, 2008-2009.*

#### Características Sensoriais

Cor	Branca
Aspecto Visual	Pó fino
Sabor e Odor	Característicos de mandioca

#### Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Mín. 41,5 – Máx. 44%
Acidez em mL de NaOH 1N	Mín. 3,5 – Máx. 3,8%
Resíduo Mineral Fixo % (p/p)	Máx. 0,50%
pH	Mín. 3,2 – Máx. 3,4

#### 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>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Coliformes (a 45°C)	≤ 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25g
<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>

#### 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: Jun-2019

Revisão: 04(12-abr-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

