



Especificação Técnica

Polvilho azedo orgânico

Descrição

Polvilho azedo é o Produto amiláceo extraído da mandioca orgânica (*Manihot utilíssima*), que após a etapa de lavagem da massa passa por um processo de fermentação e posterior secagem. Após a secagem o produto é classificado e padronizado.

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

Composição

Fécula de Mandioca orgânica.

Embalagem

Apresentação em 25kg em sacos 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 30cm das paredes do armazém.

Principais Aplicações

Consumo Pães, e Bolos.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 43g *VD (1xícara)		
Valor Energético	150kcal = 637kJ	8%
Carboidratos	37g	12%
Proteínas	0,18g	0%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,1g	0%
Sódio	0,7mg	0%
Ferro	0,2mg	1,5%

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	Branca
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. 5,0
Amido %	Mín. 80%
Resíduo Mineral Fixo % (p/p)	Máx. 0,50%

Características Microbiológica

Contagem padrão em placas	$\leq 5,0 \times 10^5$ UFC.g ⁻¹
Bactérias do grupo coliforme fecal	Ausência em 1 g
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C)	2,0x10 UFC.g ⁻¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência em 25g
<i>Salmonella</i> spp	Ausência em 25g
Bolores e leveduras	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC.g ⁻¹
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC.g ⁻¹
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC.g ⁻¹

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: 06(14-Set-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

Polvilho azedo orgânico

Descrição

Polvilho azedo é o Produto amiláceo extraído da mandioca orgânica (*Manihot utilissima*), que após a etapa de lavagem da massa passa por um processo de fermentação e posterior secagem. Após a secagem o produto é classificado e padronizado.

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

Composição

Fécula de Mandioca orgânica.

Embalagem

Apresentação em sacos de papel kraft de 1,750kg

Prazo de Validade

18 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.

Principais Aplicações

Consumo Pães, e Bolos.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 43g (1xícara)		*VD
Valor Energético	150kcal = 637kJ	8%
Carboidratos	37g	12%
Proteínas	0,18g	0%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,1g	0%
Sódio	0,7mg	0%
Ferro	0,2mg	1,5%

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	Branca
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. 5,0
Amido %	Mín. 80%
Resíduo Mineral Fixo % (p/p)	Máx. 0,50%

Características Microbiológica

Contagem padrão em placas	≤ 5,0x10 ⁵ UFC.g ⁻¹
Bactérias do grupo coliforme fecal	Ausência em 1g
Clostrídios sulfito redutores (a 44°C)	2,0x10 UFC.g ⁻¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência em 25g
<i>Salmonella</i> spp	Ausência em 25g
Bolores e leveduras	≤ 1,0x10 ³ UFC.g ⁻¹
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 5,0x10 ³ UFC.g ⁻¹
<i>Escherichia coli</i>	≤ 1,0x10 ² UFC.g ⁻¹

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: Ago-2020
Revisão: 03(14-Out-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

Polvilho azedo orgânico

Descrição

Polvilho azedo é o Produto amiláceo extraído da mandioca orgânica (*Manihot utilíssima*), que após a etapa de lavagem da massa passa por um processo de fermentação e posterior secagem. Após a secagem o produto é classificado e padronizado.

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

Composição

Fécula de Mandioca orgânica.

Embalagem

Apresentação em sacos de plásticos de 500g

Prazo de Validade

18 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.

Principais Aplicações

Consumo Pães, e Bolos.

Informação Nutricional*

	Quantidade por porção de 43g (1xícara)	*VD
Valor Energético	150kcal = 637kJ	8%
Carboidratos	37g	12%
Proteínas	0,18g	0%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,1g	0%
Sódio	0,7mg	0%
Ferro	0,2mg	1,5%

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	Branca
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. 5,0
Amido %	Mín. 80%
Resíduo Mineral Fixo % (p/p)	Máx. 0,50%

Características Microbiológica

Contagem padrão em placas	$\leq 5,0 \times 10^5$ UFC.g ⁻¹
Bactérias do grupo coliforme fecal	Ausência em 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausência em 25g
<i>Salmonella spp</i>	Ausência em 25g
Bolores e leveduras	$\leq 1,0 \times 10^3$ UFC.g ⁻¹
<i>Bacillus cereus</i>	$\leq 5,0 \times 10^3$ UFC.g ⁻¹
<i>Escherichia coli</i>	$\leq 1,0 \times 10^2$ UFC.g ⁻¹

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: Ago-2021
 Revisão: 00(14-Ago-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

