

## Preparado de Maçã em Pó

### Descrição do Produto

Produto elaborado a partir da maçã (*Pyrus malus L.*)

### Especificação

Dados Analíticos	Limite	Método
Umidade, % Máx.	5,0	Ph Eur. 9 <sup>th</sup>
pH	3,5 – 5,5	Ph Eur. 9 <sup>th</sup>
Densidade Compacta, g/mL Min.	0,300	Ph Eur. 9 <sup>th</sup>
Cinzas, % Máx.	5,0	Ph Eur. 9 <sup>th</sup>
<b>Granulometria</b>		
35 mesh, % Min.	90	Ph Eur. 9 <sup>th</sup>
<b>Padrão Sensorial</b>		
Sabor	Característico	Sensorial
Odor	Característico	Ph Eur. 9 <sup>th</sup>
*Aparência/Cor	Pó Amarelo	Visual
Solubilidade em água	Solúvel	
<b>Microbiologia</b>		
Contagem Total, ufc/g	<100.000	BAM
Bolores e Leveduras, ufc/g	<100	BAM
Salmonella, 250 g	Ausente	BAM
Enterobacteriaceae, ufc/g	<100	BAM
E.coli, 10 g	Ausente	BAM
Estafilococos coagulase positiva, ufc/g	<100	BAM

### Ingredientes

Preparado de Maçã: Fibra alimentar, frutose e maçã

### Informação Regulatória

Preparação de Maçã em Pó

País de Origem: Brasil

### Adequação Social

Compatibilidade Vegetariana / Vegana

### Armazenagem e Validade

A validade do produto é garantida por 12 meses quando estocado nas condições recomendadas de temperatura (não mais que 25°C). As propriedades funcionais não são garantidas caso o produto seja estocado acima da temperatura recomendada.

### Fabricação

CNPJ: 02.003.402/0059-91

\*Pequenas variações de cor podem ocorrer devido à variações sazonais da matéria prima, e não afetam a qualidade do produto.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Lata - cerca de 60 - Pouch - cerca de 140 Porção: 5g (1 colher de chá)		
	5g	%VD*
Valor energético ( kcal )	14	1%
Carboidratos (g)	2,3	1%
Açúcares Totais (g)	2,2	-
Açúcares adicionados (g)	0,7	1
Proteínas (g)	0 g	0
Gorduras totais (g)	0 g	0
Gorduras saturadas (g)	0 g	0
Gorduras trans (g)	0 g	0
Fibra alimentar (g)	2,5	10
Sódio (mg)	0,05mg	0,1

(\*)% Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal.

INGREDIENTES: Preparado de Maçã: Fibra alimentar, frutose e maçã

## DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

	BR	US	EU	Presente no Produto Final	Presente na Linha de Produção	Presente na Fábrica	Possibilidade de Contaminação Cruzada
Aipo e derivados			●	Não	Não	Não	Não
Cereais contendo glúten (ex. trigo, centeio, cevada, aveia, espelta ou híbridos e produtos derivados)	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Crustáceos e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Ovos e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Peixe e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Frutas e produtos à base de frutas como laranja, kiwi, banana, pêssego, maçã, manga				Sim	Sim	Sim	Sim
Gelatina e derivados				Não	Não	Não	Não
Latex e derivados	●			Não	Não	Não	Não
Tremoço e derivados			●	Não	Não	Não	Não
Carne e derivados				Não	Não	Não	Não
Leite e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Moluscos e derivados	●		●	Não	Não	Não	Não
Mostarda e derivados			●	Não	Não	Não	Não
Cogumelo Matsutake				Não	Não	Não	Não
Amendoim e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Gergelim e derivados			●	Não	Não	Não	Não
Soja e derivados	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Sulfitos (>10ppm)			●	Não	Não	Não	Não
Castanhas e derivados (amêndoa, castanha de caju, castanha do pará, nozes, avelã, macadâmia, pinhão, noz pecã, pistache)	●	●	●	Não	Não	Não	Não
Coco e derivados		●		Não	Sim	Sim	Sim
Inhame e derivados				Não	Não	Não	Não