

# SAGU DE MANDIOCA

Produto obtido pelo processamento da fécula de mandioca.

## Aplicações:

Sagu para elaboração de receitas, entre outros produtos sem glúten.

## Classificação do produto\*:

Grupo II – Tapioca
Subgrupo – Pérola ou Sagu artificial
Tipo – 1

\*Conforme IN nº 23/2005

## Características Organolépticas:

Tipo	Fina
Aspecto	Grânulos irregulares
Cor	Branca
Odor	Característico
Sabor	Característico

## Composição:

Amido de mandioca

## Características físico-químicas\*:

Umidade: máx. 15%

\* Conforme IN nº 23/2005

## Características microbiológicas - (Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 e Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022)

*Salmonella spp.*: Ausência/ 25 g  
*Escherichia coli*/g: máx.  $1,0 \times 10^1$  UFC/g  
*Bacillus cereus*/g: máx.  $1,0 \times 10^2$  UFC/g

## Parâmetros Microscópicos - (Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022)

Ácaros mortos: máx. de 5 unidades por 100g  
Cinza insolúvel em ácido clorídrico: máx. 1,5%

## Informação Nutricional - (Resolução RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 e Instrução Normativa IN nº 75 de 08 de outubro de 2020)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 13			
Porção: 30 g (3 colheres de sopa)			
	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	348	104	5
Carboidratos (g)	87	26	9
Sódio (mg)	104	31	2
Não contém quantidades significativas de açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

ELABORADO POR:	VERIFICADO POR:	APROVADO POR:
Bruna Moreira Skonieczny	Felipe Bortoluzzi	Jailton Claudeci da Rocha

**Armazenamento e vida de prateleira:**

Conservar em local seco, fresco e fresco.  
Válido por 15 meses em embalagem fechada.

**Transporte:**

Deve ser transportado em local limpo e seco, protegido do calor e da luz solar. Não deve ser transportado com produtos químicos ou outros produtos com um odor desagradável.

**Embalagem primária:**

Comercializado em embalagens flexíveis PEBD/PEBD (embalagem primária) de 400 g.

<b>Características</b>	<b>400 g</b>
<b>Peso líquido (kg)</b>	0,400
<b>Dimensões (CxLxAcm)</b>	17,5x19x3

**Embalagem secundária:**

Fardos 12x400g – Embalagem secundária.

<b>Características°</b>	<b>12x400g</b>
<b>Peso líquido (kg)</b>	4,80
<b>Dimensões (CxLxA cm)</b>	10x17x48
<b>Embalagem 1ª (kg)</b>	0,006
<b>Embalagem 2ª (kg)</b>	0,098
<b>Peso bruto total (kg)</b>	4,97
<b>Lastro (fardos)</b>	16
<b>Empilhamento máximo (fardos)</b>	10

°Valores de peso líquido e bruto podem mudar dependendo do fornecedor de embalagem.

**ALÉRGICOS\*:**

NÃO CONTÉM GLÚTEN°  
CONTÉM: Nada consta  
PODE CONTER: Nada consta.

°LEI 10.674/2003

\*Conforme RDC nº 727/2022

**Declaração de Organismos Geneticamente Modificados (OGM)\*:**

LIVRE DE OGM

\* Lei Nº 11.105 de 2005

**Declaração de produto não-irradiado\*:**

"ALIMENTO NÃO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO"

\*De acordo com RDC 21/2001

**Declaração de alergênicos\*:**

Alergênicos	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado**
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X	N	S
Crustáceos		X	N	S
Ovos		X	N	S
Peixes		X	N	S
Amendoim		X	S	S
Soja		X	S	S
Leite de todas as espécies de animais mamíferos		X	N	S
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)		X	N	S
Avelãs ( <i>Corylus</i> spp.)		X	N	S
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )		X	N	S
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )		X	N	S
Macadâmias ( <i>Macadamia</i> spp.)		X	N	S
Nozes ( <i>Juglans</i> spp.)		X	N	S
Pecãs ( <i>Carya</i> spp.)		X	N	S
Pistaches ( <i>Pistacia</i> spp.)		X	N	S
Pinoli ( <i>Pinus</i> spp.)		X	N	S
Castanhas ( <i>Castanea</i> spp.)		X	N	S
Latéx natural		X	N	S

\*Conforme RDC nº 727/2022.

\*\* O controle de contaminação cruzada para linhas onde há o compartilhamento com materiais alergênicos está estabelecido através de sequenciamento de produção , procedimentos de higienização com validação e verificações da eficácia e através de análises específicas por classes de alergênicos. Demais produtos seguem as Boas Praticas de Fabricação garantindo a ausência dos alergênicos nas linhas.