

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 fisico-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. 1,0x10 UFC/g
Bacillus cereus/g: máx. 1,0x10² 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	100 g	30 g
Porção:	30 g (3 colheres de sopa)	%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.

Características	400 g
Peso líquido (kg)	0,400
Dimensões (CxLxAcm)	17,5x19x3

Embalagem secundária:

Fardos 12x400g – Embalagem secundária.

Características°	12x400g
Peso líquido (kg)	4,80
Dimensões (CxLxA cm)	10x17x48
Embalagem 1ª (kg)	0,006
Embalagem 2ª (kg)	0,098
Peso bruto total (kg)	4,97
Lastro (fardos)	16
Empilhamento máximo (fardos)	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 N° 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
Amêndoas (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunusamygdalus</i> , <i>Amygdaluscommunis</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 Práticas de Fabricação garantindo a ausência dos alergênicos nas linhas.