

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

CEBOLA EM PÓ

Data:	04/09/2023
Revisão:	03

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Bulbos de Allium cepa, desidratados e moídos em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.

2. APLICAÇÃO

Substituição da cebola in natura.

3. DOSAGEM

A gosto do fabricante.

4. COMPOSIÇÃO

Cebola em pó.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos.

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos. Conforme RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó
Cor	Branco/ Creme
Odor	Característico
Sabor	Característico

8.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 1,5%

Conforme a RDC N $^{\rm o}$ 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\rm o}$ 161, DE 1 $^{\rm o}$ DE JULHO DE 2022.

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 100g (1 xícara de chá)	
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	341	17
Carboidratos (g)	79,1	26
Açúcares totais (g)	6,63	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	10,4	21
Gorduras totais (g)	0,73	1
Gorduras saturadas (g)	0,22	1
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	15,2	61
Sódio (mg)	73	4
*Percentual de valores diários fo	rnecidos pela ¡	oorção.

Conforme a RDC N $^{\circ}$ 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N $^{\circ}$ 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 12 meses
Embalagem	Saco PEBD leitoso 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e
	ao abrigo da luz.