

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

AÇAÍ ORGÂNICO LIOFILIZADO EM PÓ

Empresa: Biohacker

Produto	Açaí Orgânico "in Natura" liofilizado em pó
NCM	1106.30.00
Empresa	Biohacker
Classificação	Produto orgânico liofilizado em pó

1. DESIGNAÇÃO

Açaí Orgânico "in Natura" liofilizado em pó.

NCM: 1106.30.00

2. DESCRIÇÃO

Produto obtido através de despulpamento e liofilização (secagem a alto vácuo e baixa temperatura) do Açaí "in natura". Toda a cadeia de produção, processamento e logística possui certificação orgânica. Após a liofilização, o produto é submetido a processo de moagem para obter característica de pó. Não são acrescentados conservantes ou aditivos químicos.

3. APLICAÇÃO

Elaboração de bebidas e alimentos em panificação, confeitaria e culinária em geral. Pode ser reconstituído para consumo direto.

4. COMPOSIÇÃO

Polpa de açaí desidratada pelo processo de liofilização e triturada.

5. APRESENTAÇÃO

Produto em pó, coloração roxa-violácea característica.

6. EMBALAGEM

Produto acondicionado em sacos metalizados laminados com capacidade de 10 kg cada e acondicionado em caixa de papelão ondulado.

7. VALIDADE

24 meses após a data de fabricação.

8. TRANSPORTE

Transportar em veículo limpo, seco, fechado tipo baú e sem contato com produtos tóxicos.

9. ESTOCAGEM E CONSERVAÇÃO

Manter em ambiente fresco, limpo e seco, longe de produtos químicos e de limpeza. Evitar luz solar direta e fontes de calor.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

10. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Especificação
Umidade	Menor que 3%
Cor	Roxa violácea
Odor	Característico
Sabor	Característico

11. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20 g.

Nutriente	Quantidade por porção
Valor energético	123 kcal
Carboidratos	1,8 g
Proteínas	2,4 g
Gorduras totais	12,0 g
Fibra alimentar	6,4 g
Sódio	13 mg
Cálcio	65,5 mg
Ferro	0,91 mg
Potássio	218 mg
Fósforo	33,5 mg
Vitamina C	14,8 mg

12. GARANTIA DE QUALIDADE

Pesticidas: análise realizada em laboratório externo anualmente.

Resíduos de contaminantes: abaixo dos níveis de detecção.

Características microbiológicas

Parâmetro	Especificação
Salmonella/25g	Ausente
Escherichia coli/g	≤ 10
Bolores e leveduras/g	≤ 10 ³

12. GARANTIA DE QUALIDADE (continuação)**Contaminantes inorgânicos**

Contaminante	Limite
Arsênio	≤ 0,1 mg/kg
Chumbo	≤ 0,1 mg/kg
Cobre	≤ 0,1 mg/kg

Material estranho macroscópico e microscópico

Parâmetro	Limite
Cinzas insolúveis em ácido	≤ 1,5%
Ácaros mortos	≤ 5 un./100g

ISENTO DE ALERGÊNICOS