

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
	MANDIOCA BRANCA	<table border="1"><tr><td style="text-align: center;">CÓDIGO</td><td style="text-align: center;">FOLHA Nº.</td></tr><tr><td style="text-align: center;">ET.1.0</td><td style="text-align: center;">1/1</td></tr></table>	CÓDIGO	FOLHA Nº.	ET.1.0
CÓDIGO	FOLHA Nº.				
ET.1.0	1/1				

DESCRIÇÃO

A mandioca é um tubérculo originário do Brasil, também conhecido como aipim ou mansa, da mesma planta que a mandioca-brava, porém com um teor de ácido cianídrico significativamente menor. É um alimento versátil, fonte de carboidratos e fibras, podendo ser consumida cozida, frita ou em preparações como bolos e purês.

CARACTERÍSTICAS DO TUBÉRCULO

Casca: ligeiramente enrugada

Polpa: leve, macia.

Vitaminas: fonte de carboidratos e fibras;

Formato: alongado e arredondado.

PROPRIEDADES NUTRICIONAIS

VALOR NUTRICIONAL (100G)	
Energia (kcal)	160
Carboidratos (g/100g)	38
Gordura total (g/100g)	0,3
Proteína (g/100g)	1.4
Potássio (g/100g)	271mg
Fibra total (g/100g)	1.8

EMBALAGEM

A mandioca é revestida com uma fina camada de parafina e embalada em uma embalagem primária de malha de isopor para reduzir o atrito entre as unidades, sendo então colocada em caixas de 18 kg sobre paletes defumados.



Importadora e Exportadora de Alimentos

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MANDIOCA BRANCA

CÓDIGO

FOLHA Nº.

ET.1.0

1/1

