



Vimacedo Comércio Ltda.  
+55 11 33242100  
qualidade@vimacedo.com.br

## FICHA TÉCNICA

### Produto Tempero Caldo de Legumes

#### DESCRIÇÃO

O tempero caldo de legumes é usado para dar sabor as suas sopas, molhos, caldo e risotos.

#### COMPOSIÇÃO

Sal, amido de milho, açúcar, realçador de sabor (glutamato monossódico), cenoura em flocos, aroma idêntico ao natural de legumes, óleo de soja. Cebola em pó, cúrcuma, aipo, alho em pó, salsa, antiemético fosfato tricálcico, e conservante ácido cítrico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.

#### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

#### Peso líquido:

10 kg.

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL          |         |         |          |
|---------------------------------|---------|---------|----------|
| Porção de 5g (1 colher de Sopa) |         |         |          |
| Quantidade por porção           | 100 g   | 5 g     | % VD (*) |
| Valor energético                | 31 Kcal | 2 kcal  | 0%       |
| Carboidratos                    | 5,1 g   | 0,3 g   | 0%       |
| Açúcares Totais                 | 4,2 g   | 0,2 g   | **       |
| Açúcares Adicionados            | 3,5 g   | 0,2 g   | 0 %      |
| Proteínas                       | 0 g     | 0, g    | 0 %      |
| Gordura totais                  | 1,1 g   | 0,1 g   | 0%       |
| Gordura saturada                | 0,2 g   | 0 g     | 0%       |
| Gordura Trans                   | 0 g     | 0 g     | **       |
| Fibra alimentar                 | 0 g     | 0 g     | 0%       |
| Sódio                           | 32243mg | 1612 mg | 1%       |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

#### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

#### IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

#### TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

#### ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, evitando luz solar direta, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

#### ANÁLISES

|                                                                                                                      |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis", (RDC Nº. 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA) |                     |
| Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada)            | máxima 12% (g/100g) |

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA) |                                  |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentos em geral                                                                             | Areia                            | 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido                                       |
|                                                                                                | ácaros mortos                    | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias |
|                                                                                                | Matérias estranhas macroscópicas | Ausência em 50g                                                                   |
|                                                                                                | Matérias estranhas microscópicas | Ausência em 50g                                                                   |
|                                                                                                | Fragmentos de Insetos            | 80 na alíquota                                                                    |
|                                                                                                | Fragmentos de pelo de roedores   | 0 em 50g                                                                          |

| Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Arsênio                                                                                                                                         | 0,30 mg/kg |
| Chumbo                                                                                                                                          | 0,30 mg/kg |
| Cádmio                                                                                                                                          | 0,20 mg/kg |

| Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022 |                    |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| Especiarias                                                                                          | Salmonella sp/25g  | Ausente           |
|                                                                                                      | Escherichia coli/g | 5x10 <sup>2</sup> |

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”

Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.