



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

Linhaça Marrom

### DESCRIÇÃO

Grão de linhaça marrom, após classificação.  
Deve estar isenta de sujidades, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos ou vegetais. Especificações do produto através de análises.

### APLICAÇÃO

Aplica-se na fabricação de cereais matinais, biscoitos, barras de cereais, panificação, confeitaria, nas versões convencional e orgânica. Além de fazer parte da culinária, também é utilizada na indústria de cosméticos, tintas e farmácias de manipulação.

### COMPOSIÇÃO

Semente linhaça marrom. NÃO CONTÉM GLÚTEN

### PAÍS DE ORIGEM

Importado

### Peso líquido:

25 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (3 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	405 Kcal	122 kcal	6,1%
Carboidratos	16 g	4,7 g	1,5%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	23 g	6,8 g	14%
Gordura totais	28 g	8,4 g	13%
Gordura saturada	4,1 g	1,2 g	6,2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	24 g	7,1 g	28%
Sódio	40 mg	40 mg	2%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

12 meses da data de fabricação – validade de 30 dias após aberto.

### 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, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

### ANÁLISES

Aspecto Microbiológicas - (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
"In natura", inteiras, selecionadas ou não	Escherichia coli/g	10 <sup>3</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/25g ou mL	10 <sup>2</sup>

Características Físicas a Químicas Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC nº272, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
<b>Umidade</b>	máxima 12% (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 629, de 9 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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos. (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	0,5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	1000 µg/kg
Zearalenona	100 µg/kg

“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.