



FICHA TÉCNICA

Chips de Coco Com Chocolate

DESCRIÇÃO

Chips de coco com Chocolate
Produto obtido a partir do endosperma do fruto do coqueiro, despelculado, selecionado, cortado em tiras e parcialmente desidratado.

APLICAÇÃO

Aplica-se na fabricação de cereais matinais, biscoitos, barras de cereais, panificação, confeitaria e alimentação infantil nas versões convencional e orgânica para produtos com certificação.

COMPOSIÇÃO

Carne de Coco Fresca, Açúcar de Cana, Cacau em Pó e sal marinho.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Sri Lanka

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 12g (2 colheres de chá)			
Quantidade por porção	100 g	12 g	% VD (*)
Valor energético	609 Kcal	77,8 kcal	4%
Carboidratos	44 g	4,8 g	1%
Açúcares Totais	31,5 g	3,8 g	**
Açúcares Adicionados	19,1 g	3 g	2%
Proteínas	5,8 g	0,2 g	1%
Gordura totais	45,3 g	6,63 g	13%
Gordura saturada	42,2 g	6,40 g	30%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	14,7 g	0,52 g	4%
Sódio	0,54 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco 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

CONSUMO

Após aberto, vedar bem e manter refrigerado, consumir em até 10 dias. Risco a saúde caso não seja realizada estas recomendações.

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

Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis (RDC N° 272, DE 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Produtos de frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras):	máxima 25 % (g/100g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
Frutas desidratadas	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	25 em 225g

Aspecto Microbiológicas - (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 ²
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

Micotoxinas (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg
Ocratoxina	10 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