



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Páprica picante

DESCRIÇÃO

A páprica picante é um pó heterogêneo de cor vermelha. Salpicada sobre peixe, carnes, aves, canapés, batata, tortas e molhos, usada também em pratos húngaros e espanhóis.

COMPOSIÇÃO

Páprica picante, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja e corante natural de urucum.

NÃO CONTÉM GLÚTEN CONTÉM GMO.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.

CONTÉM FARINHA DE MILHO OGM (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES E BACILLUS THURINGIENSES).

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	287 Kcal	14 Kcal	12%
Carboidratos	53 g	2,7 g	11%
Açúcares Totais	2,6 g	0,1 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	7,2 g	0,4 g	10%
Gordura totais	8,4 g	0,4 g	26%
Gordura saturada	1,4 g	0,1 g	10%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	13 g	0,6 g	2%
Sódio	40 mg	2 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

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

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 em 25g
Fragmentos de pelos de roedor	11 em 25g
Fungo - Contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard	20% de campos positivos
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

Padrões microbiológicos (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 ²

“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.