



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Hortelã (MENTHA SPICATA)

DESCRIÇÃO

A hortelã é uma planta medicinal e aromáticas utilizada por indústrias de alimentos, mas também químicas, farmacêuticas e de cosméticos.

COMPOSIÇÃO

Hortelã desidratada. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Egito

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1 Colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	322 Kcal	161 Kcal	1%
Carboidratos	61,2 g	30,6 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	19,9 g	9,9 g	1%
Gordura totais	6,4 g	3,2 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	53,2 g	26,6 g	2%
Sódio	86 mg	43 mg	1%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de rafia.

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Chá de hortelã	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	300 em 25g
	Insetos inteiros mortos, exceto os indicativos de risco	5 em 25g
	Fragmentos de pelos de roedor	2 em 5g
Alimentos em geral	Areia	3,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

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

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente

“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