



FICHA TÉCNICA

Produto

Uva Passa Trufada com Chocolate Preto

DESCRIÇÃO

As uvas passa com chocolate e uma ótima opção de lanche, pré-treino ou apenas para matar a vontade de consumir doce.

COMPOSIÇÃO

Uva Desidratada, chocolate amargo, açúcar, cacau em pó, manteiga de cacau, aroma de baunilha e emulsificante lectina de soja.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Turquia

Peso líquido:

3 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|------------------------------------|-------|-------|----------|
| Porção de 30g (2 colheres de sopa) | | | |
| Quantidade por porção | 100 g | 30 g | % VD (*) |
| Valor energético (Kcal) | 369,3 | 110,8 | 5% |
| Carboidratos (g) | 83,3 | 25 | 8% |
| Açúcares Totais (g) | 63,3 | 19 | ** |
| Açúcares Adicionados (g) | 1,6 | 0,5 | 1% |
| Proteínas (g) | 3 | 0,9 | 2% |
| Gordura totais (g) | 2,6 | 0,8 | 1% |
| Gordura saturada (g) | 0,1 | 3,9 | 0% |
| Gordura Trans (g) | 0 | 0 | ** |
| Fibra alimentar (g) | 3,7 | 1,1 | 4% |
| Sódio (mg) | 11 | 3 | 0% |

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de papelão laminado.
Embalagem secundária: caixa de isopor

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.

Armazenar em local seco e ventilado, entre 18 e 20° C.

Umidade relativa do ar entre 50 a 60% (UR).

Ao abrigo do sol, na embalagem original, fechada e protegida do contato direto com o solo.

Não armazenar junto de produtos químicos ou que exalem odores.

ANALISES

| 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 | 5 µg/kg |
| Ocratoxina A | 5 µg/kg |

| Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA | |
|--|------------|
| Arsênio | 0,40 mg/kg |
| Chumbo | 0,40 mg/kg |
| Cadmio | 0,30 mg/kg |

| Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022 | | |
|--|-----------------------|-----------------|
| Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio não perecível | Bolores e leveduras/g | 10 ² |
| | Salmonella sp/25g | Ausente |
| | Enterobacteriaceae/g | 10 ² |

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 - ANVISA) | | |
|--|--------|---|
| Alimentos em geral | Ácaros | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias |
| | Areia | 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido |

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

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