



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

Granola sem adição de açúcar (Mix de Cereais)

### COMPOSIÇÃO

Aveia em flocos grossos, extrato de malte, flocos de milho, uva passa, maçã desidratada, castanha de caju, castanha do para gérmen de trigo, gergelim e linhaça semente.  
CONTÉM GLUTÉN.

ALERGÊNICOS: CONTÉM AVEIA, DERIVADOS DE TRIGO E CEVADA, CASTANHAS DE CAJU E PARÁ. PODE CONTER TRAÇOS DE AMÊNDOAS, NOZES E AVELÂS.

### PAÍS DE ORIGEM

nacional

### Peso líquido:

10 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	442 kcal	221 Kcal	22%
Carboidratos	75 g	37,5 g	19%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	14 g	7 g	8%
Gordura totais	9,6 g	4,8 g	17%
Gordura saturada	1,7g	0,85 g	8%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	9,4 g	4,7 g	38%
Sódio	8,1 mg	4 mg	0%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

9 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.

### EMBALAGEM

Sacos de polipropileno.

### ANÁLISES

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 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

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
Desoxivalenol (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.