



FICHA TÉCNICA

Produto

Jaca Chips

DESCRIÇÃO

O chips de jaca é um produto alimentício obtido a partir da desidratação ou fritura dos bulbos (caroços) da fruta jaca, cuidadosamente selecionados e cortados em lâminas finas. O processo visa a redução do teor de umidade, conferindo textura crocante e maior vida útil ao produto, preservando boa parte das características sensoriais da fruta in natura.

APLICAÇÃO

Chips de jaca servem como um snack natural, nutritivo e funcional, que pode ser incluído em dietas equilibradas para diversos objetivos.

COMPOSIÇÃO

Jaca Chips e Oleo de Palma.

LIOFILIZADO E FRITO.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso bruto:

7 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (2 colheres de Sopa)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	567	170	9
Carboidratos (g)	60	18	6
Açúcares Totais (g)	33	10	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7	2	3
Gordura totais (g)	15	4,5	19
Gordura saturada (g)	0	0	0
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	7	2	7
Sódio (mg)	500	150	7

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

Validade de 24 meses, a partir da data de fabricação. Após aberto, válido por 30 dias.

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

Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC N° 272, de 22 de setembro de 2005. – ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
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

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 A	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.