



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Farinha energética natural

DESCRIÇÃO

A farinha energética um composto que contém diferentes tipos de ingredientes ricos em fibras. O seu consumo, além de muitos outros benefícios, ajuda também no emagrecimento porque tem a função de estabilização do sistema digestivo e diminui a absorção da gordura ingerida na alimentação.

COMPOSIÇÃO

Farinha (fibra) Maça, Farinha de Aveia integral, Gergelim Branco despelculado, Germen de Trigo Cru.
CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1/4 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	447Kcal	224 Kcal	11%
Carboidratos	55 g	27 g	9%
Açúcares Totais	21 g	10 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	14 g	7,1 g	14%
Gordura totais	19 g	8 g	15%
Gordura saturada	3,2 g	1,3 g	8%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	8,7 g	4,3 g	17%
Sódio	15 g	7,6 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

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.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos plásticos transparentes e dupla proteção individualizada.

Embalagem secundária: caixa de papelão.

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.

ANÁLISE

Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Secas, desidratadas ou liofilizadas.	Escherichia coli/g	10 ²
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴
	Salmonella sp/25g	Ausente

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	10 µg/kg
Ocratoxina	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 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

“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.