



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

FICHA TÉCNICA

Produto Tempero Caldo de Carne

DESCRIÇÃO

O tempero caldo de carne é composto por uma mistura de ingredientes que juntos agregam sabor aos pratos, enfatizando o sabor da carne. Utilizado em caldos, ensopados, recheios e formulações específicas.

COMPOSIÇÃO

Sal, amido de milho, açúcar, páprica doce, aroma idêntico ao natural de carne, alho em pó, cebola em pó, salsa, aipo, realçador de sabor glutamato monossódico, corante natural de urucum, corante carvão vegetal, antiumectante fosfato tricálcico e conservante ácido cítrico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS SOJA.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de Chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	36 Kcal	2 kcal	0%
Carboidratos	4,2 g	0,2 g	0%
Açúcares Totais	3,6 g	0,2 g	**
Açúcares Adicionados	2,8 g	0,2g	0 %
Proteínas	0 g	0, g	0 %
Gordura totais	2,1 g	0 g	0%
Gordura saturada	0,4 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	30549 mg	1527 mg	76%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

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, evitando luz solar direta, 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 vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis", (RDC Nº. 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada)	máxima 12% (g/100g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	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
	Matérias estranhas macroscópicas	Ausência em 50g
	Matérias estranhas microscópicas	Ausência em 50g
	Fragmentos de Insetos	80 na alíquota
	Fragmentos de pelo de roedores	0 em 50g

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,30 mg/kg
Cádmio	0,20 mg/kg

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²

“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.