



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Zimbro

DESCRIÇÃO

Zimbro é o nome popular dado ao arbusto *Juniperus communis*, que produz frutos arredondados parecidos com a uva e suas sementes são aproveitadas na preparação de temperos devido ao seu sabor marcante.

COMPOSIÇÃO

Zimbro.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Alemanha e Índia e Italiano.

Peso líquido:

25 kg e 10kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (3 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	338 Kcal	169 Kcal	8%
Carboidratos	83 g	41,5 g	14%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gordura totais	0,6 g	0,3 g	0,5%
Gordura saturada	0 g	0 g	0 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	7,6 g	3,8 g	15%
Sódio	4,8 mg	2,4 mg	2%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco plástico;
Embalagem secundária: caixa de papelão.

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

“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.

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 N°161 de 01 de julho de 2022		
Secas, desidratadas ou liofilizadas.	Bolores e leveduras/g	10 ⁴
	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Micotoxinas (RDC Nº 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	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
Frutas desidratadas exceto uva passa	25 em 225g