



FICHA TÉCNICA

Produto

Pasta de Gergelim Tahini

DESCRIÇÃO

A pasta feita à base de semente de gergelim triturado, muito utilizado na culinária árabe, como base para outros alimentos, como babaganoush e o homus de grão-de-bico, ou para temperar carnes, frangos e vegetais.

APLICAÇÃO

A pasta de gergelim tahine serve para adicionar sabor e cremosidade a uma vasta gama de receitas doces e salgadas, como molhos, homus, babaganoush, pães, bolos e sobremesas, além de ser uma alternativa mais saudável à manteiga e margarina.

COMPOSIÇÃO

Grãos de gergelim Tostados. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Índia

Peso líquido:

18 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por Embalagem: 1200			
Porção de 15g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100g	15g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	587	85	4
Carboidratos (g)	8	1,2	0
Açúcares Totais (g)	3	0,5	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	19	3	6
Gordura totais (g)	51	7,6	13
Gordura saturada (g)	7,6	1,2	6
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	12,2	1,8	7
Sódio (mg)	7	1	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Caixas de Papelão.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação – validade de 30 dias após aberto.

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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	Escherichia coli/g	102
	Salmonella sp/25g	Ausente
Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/	10 ²

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Produtos de vegetais secos ou desidratados que não sejam embalados a vácuo ou em atmosfera modificada RDC N° 726, DE 1° DE JULHO DE 2022 – ANVISA	
Umidade	máxima 12 % (g /100 g)

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg
Cobre	10,00 mg/kg

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	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Melamina	2,5 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 contactando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.