



## FICHA TÉCNICA

### Produto

**AMEIXA SECA SEM CAROÇO 88-110**

### DESCRIÇÃO

A ameixa é seca e sem o caroço.

### COMPOSIÇÃO

Ameixa, conservante E202. NÃO CONTÉM GLÚTEN

### PAÍS DE ORIGEM

Argentina

### Peso líquido:

10 kg

### Peso bruto:

10,5 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (6 unidades)			
Quantidade por porção	100 g	50g	% VD (*)
Valor energético	240 Kcal	120 kcal	6%
Carboidratos	63 g	31,5 g	10%
Açúcares Totais	38 g	19 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	2 g	1 g	2%
Gordura totais	0,4 g	0,2 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	7,7 g	3,8 g	15%
Sódio	2 mg	1 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.

### 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 secas 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 liofilizadas	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 <sup>4</sup>

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	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 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