



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Amêndoa Carmel Supreme 23/25 e 25/27 e 27/30 e 30/32

DESCRIÇÃO

As amêndoas apresentam-se sem a casca e crua. São conhecidas por terem vários benefícios nutricionais, principalmente com base na presença de polifenóis e no alto teor de fibras alimentares (12%).

Atenção: evitar exposição ao calor e à luz pois pode deixar as oleaginosas rançosas rapidamente.

COMPOSIÇÃO

Amêndoa. NÃO CONTEM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Americana ou Chilena e Espanhola

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	15g	% VD (*)
Valor energético	579 Kcal	87 kcal	4%
Carboidratos	21,7 g	3 g	1%
Açúcares Totais	3,9 g	0,6 g	**
Açúcar Adicionados	0g	0 g	0 %
Proteínas	21,2 g	3,2 g	6%
Gordura totais	49,4 g	7,4 g	11%
Gordura saturada	3,7 g	0,6 g	3%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	12,2 g	1,8 g	7%
Sódio	1 mg	0,1 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

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

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.

ANALISES

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada) (RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	
Umidade	máxima 12% (g/100g)

Micotoxinas - Amêndoas (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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - oleaginosas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA IN Nº 152, DE 2 DE MAIO DE 2022- ANVISA	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg
Cádmio	0,80 mg/kg
Cobre	30,0 mg/kg

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto.	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623 de 9 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

“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.