



## FICHA TÉCNICA

### Produto

**Castanha do Para Drageada com Chocolate Meio Amargo 44%**

### DESCRIÇÃO

As castanhas do para com chocolate e uma ótima opção de lanche, pré-treino ou apenas para matar a vontade de consumir doce

### COMPOSIÇÃO

Chocolate meio amargo (açúcar; gordura vegetal; pasta de cacau; cacau em pó; emulsificante: lecitina de soja; emulsificante: ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol; aromatizante.); castanha do para.

ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DO PARÁ.  
CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE.  
CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

### PAÍS DE ORIGEM

Industria Brasileira

### Peso líquido:

5kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	20 g	% VD (*)
Valor energético	575Kcal	115 kcal	6 %
Carboidratos	39 g	7,8 g	3 %
Açúcares Totais	34 g	6,9 g	**
Açúcares Adicionados	34 g	6,9 g	14%
Proteínas	7,4 g	1,5 g	3%
Gordura totais	43 g	8,7 g	13%
Gordura saturada	18 g	3,6 g	18%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	7 g	1,4 g	6%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

\*percentual de valores diários fornecidos pela porção

### VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de papelão laminado.  
Embalagem secundária: caixa de isopor

### 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.

Armazenar em local seco e ventilado, entre 18 e 20° C.

Umidade relativa do ar entre 50 e 60% (UR).

Ao abrigo do sol, na embalagem original, fechada e protegida do contato direto com o solo.

Não armazenar junto de produtos químicos ou que exalem odores.

### ANÁLISES

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	5 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,40 mg/kg
Chumbo	0,40 mg/kg
Cadmio	0,30 mg/kg

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio não perecível	Bolores e leveduras/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Enterobacteriaceae/g	10 <sup>2</sup>

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 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

“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.