



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Pimenta Branca em Grãos

#### DESCRIÇÃO

A pimenta branca tem grão globular e seu cheiro pungente, com sabor picante.

#### COMPOSIÇÃO

Pimenta branca. CONTÉM TRAÇOS DE GLÚTEN

#### PAÍS DE ORIGEM

nacional

#### Peso líquido:

10 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	255 Kcal	26 Kcal	13%
Carboidratos	65 g	7 g	22%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	11 g	1,0 g	22%
Gordura totais	3,1 g	0 g	5%
Gordura saturada	1,0 g	0 g	5%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	27 g	3 g	108%
Sódio	44mg	4,4 mg	2%

\* 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

Regulamento técnico produtos de vegetais (RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)	
Umidade	máxima 12 % (g /100 g)

Micotoxinas - Especiarias (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina	30 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	100 em 50g
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

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 <sup>2</sup>

“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.