



FICHA TÉCNICA

Produto

Uva Passa Drageada com Chocolate Meio Amargo 44%

DESCRIÇÃO

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

COMPOSIÇÃO

Ingredientes: 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.); uva passa preta (uva passa preta, óleo de girassol.).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

PODE CONTER LEITE. CONTÉM LACTOSE

NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Industria Brasileira

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	20 g	% VD (*)
Valor energético	463Kcal	93 kcal	5 %
Carboidratos	64 g	13 g	4 %
Açúcares Totais	54 g	11 g	**
Açúcares Adicionados	34 g	6,9 g	14%
Proteínas	3,8 g	0,8 g	2%
Gordura totais	22 g	4,3 g	7%
Gordura saturada	13 g	2,6 g	13%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	5,6 g	1,1 g	4%
Sódio	6,1 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 a 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.

ANALISES

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 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Enterobacteriaceae/g	10 ²

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.