



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Canela inteira

DESCRIÇÃO

A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos e contém carboidrato, gorduras, proteínas, fibras, vitaminas como a A, C e K e caroteno, contendo complexo B como B1, B2, B3, B6 e os minerais como sódio, cálcio, potássio, magnésio e ferro. Esta especiaria tem demonstrado exercer um efeito antioxidante, anti-inflamatório, anti-lipídico, antifúngico e hipoglicemiante.

APLICAÇÃO

A canela é conhecida como uma especiaria, e condimento presente na confecção de carnes, doçaria e aromatizante de algumas bebidas, nomeadamente o café e o chá.

COMPOSIÇÃO

Canela Jawa inteira. NÃO CONTÉM GLUTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Indonésia ou Vietnã

ESPECIFICAÇÕES:

❖ Sensoriais:

- Aspecto do produto: casca em forma de semitubo ou pó fino, homogêneo.
- Cor: pardo-amarelada escuro, ou marrom claro.
- Odor: aromático, característico.
- Sabor: característico.

Peso líquido:

50 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (6 unidades)			
Quantidade por porção	100g	50 g	% VD (*)
Valor energético	334 Kcal	167 kcal	17%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	0 g	0 mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 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.

ANALISES

Características Físicas a Químicas Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)		
Umidade Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada).		máxima 12 % (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 09, DE 623 de março de 20122 - ANVISA)		
especiaria	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal.
Alimentos em geral	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 ²

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contactando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.