



FICHA TÉCNICA

Produto

Canela em pó 100% pura

DESCRIÇÃO

A canela apresenta cor pardo-amarelada escuro ou marrom claro 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, antiinflamatório, anti-lipidêmico, 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. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Vietnã

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	5 g	% VD (*)
Valor energético	240 kcal	12 Kcal	1%
Carboidratos	80g	4 g	1%
Açúcar Totais	2 g	0,1 g	**
Açúcar Adicionados	0 g	0g	0%
Proteínas	3,9 g	0,2 g	4 %
Gordura totais	4 g	0,2 g	2%
Gordura saturada	0 g	0 g	2 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	54 g	2,7 g	11%
Sódio	26 mg	1,3 mg	0 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação – validade de 30 dias após aberto.

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 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

Características Físicas a Químicas	
Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC nº272, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 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 contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.