



FICHA TÉCNICA

Produto

Fava de Baunilha (*Vanilla planifolia*)

DESCRIÇÃO

A fava de baunilha nada mais é do que uma especiaria, semelhante a uma vagem pequena, usada para diversos fins, gastronômicos ou não.

APLICAÇÃO

A Fava de Baunilha é popularmente conhecida. Pode ser usada em receitas como cremes, recheios, bolos, tortas, sorvetes e outros preparos, tornando a receita aromática e muito saborosa.

COMPOSIÇÃO

Fava de Baunilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Sri Lanka

Peso líquido:

30 gramas – 3,0 gramas por unidade

Peso Bruto

100 gramas

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 unidade)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	303	16,6	1%
Carboidratos (g)	13	0,7	0%
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	0,1	0	0%
Gordura totais (g)	0,1	0	0%
Gordura saturada (g)	0	0	0%
Gordura Trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	0	0	0%
Sódio (mg)	8,4	0,42	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.

ANÁLISES

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100g)

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 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.