



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

FICHA TÉCNICA

Flor de hibisco - Hibiscus sabdariffa

DESCRIÇÃO

- A flor de hibisco é uma flor, que contém polifenóis (agentes redutores que tem a capacidade de proteção contra doenças); flavonoides; e vitamina C, ferro. Além disso, a vitamina C aumenta a absorção de ferro; vitamina A; contém flavonóides (hibiscina, hibiscetina, entre outros).

APLICAÇÃO

Este vegetal pode ser utilizado in natura ou industrializado. As flores do hibisco podem ser consumidas como chá por infusão, preparadas por meio de infusão ou decocção. Sendo utilizada no preparo de bolos, geleias, sorvetes, chocolates, bolos, bebidas fermentadas, refrescos, doces, sucos, xaropes, gelatinas, vinho.

PAÍS DE ORIGEM

Nigéria e Egito

ESPECIFICAÇÕES:

❖ Sensoriais:

- Aspecto do produto: flores
- Cor: vermelha
- Odor: característico
- Sabor: azedo

Peso bruto:

20 kg ou 25kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	10 g	% VD (*)
Valor energético	34 Kcal	3,4 kcal	0,2%
Carboidratos	6 g	0,6 g	0,2%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	2 g	0,2 g	0,3%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	13 g	1,3 g	5,2%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

NÃO CONTEM GLUTEN.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de rafia.

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)		
Chás simples não listados acima	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	75 em 25g
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Características Físicas a Químicas Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente

“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.