



## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Uva passa preta

#### DESCRIÇÃO

As passas são uvas que sofrem um processo de secagem, e apresenta fenólicos na casca, polpa e sementes o que se traduz num aumento da atividade antioxidante.

A passa é uma fonte de carboidrato e contém grandes quantidades de ferro, vitaminas A, B1, B2, B3, B6 e minerais.

#### APLICAÇÃO

A uva passa é geralmente incluída nos cereais de pequeno-almoço, panificação, laticínios e produtos de confeitaria.

#### COMPOSIÇÃO

Uva passa preta. Pode conter 5% de caroço.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### PAÍS DE ORIGEM

Peru

#### Peso líquido:

10 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g 2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100g	30g	% VD (*)
Valor energético	363 kcal	109 Kcal	5%
Carboidratos	88 g	26 g	9%
Açúcares Totais	60 g	18g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	1,9 g	0,6 g	1%
Gordura totais	0,5 g	0,2 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	1,5 g	0,5 g	2%
Sódio	20 mg	6,1 mg	0%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

#### VALIDADE

12 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 Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
FRUTAS E DERIVADOS		
Secas, desidratadas ou liofilizadas	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 <sup>4</sup>

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	10 µg/kg
Ocratoxina	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
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