



FICHA TÉCNICA

BATATA DOCE CHIPS NATURAL

COMPOSIÇÃO

Batata Doce In Natura, Gordura de Palma.
NÃO CONTEM GLÚTEN
NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

12 unidades 500 g – 6kg.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 50g (10 unidades)			
Quantidade por porção	100 g	25 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	512	275	10
Carboidratos (g)	64	33	9
Açúcares Totais (g)	29	14	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,4	0	0
Gordura totais (g)	27	14	17
Gordura saturada (g)	40	20	14
Gordura Trans (g)	13	2	0
Fibra alimentar (g)	4	2	28
Sódio (mg)	14	2	1

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

6 meses da data de fabricação – Após Aberto consumir em até 7 dias.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico.
Embalagem secundária: caixa de papelão.

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.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

APARÊNCIA: Textura Crocante
COR: Varia de Alaranjado ao avermelhado
AROMA: sem Odor
SABOR: Característico, levemente adocicado naturalmente
TAMANHO: Cerca de 7MM

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

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	Escherichia coli/g	20
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 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
Frutas desidratadas exceto uva passa	25 em 225g