



FICHA TÉCNICA

Produto

Farinha Panko

DESCRIÇÃO

Tempere uma carne de sua preferência, empane na farinha de trigo, passe no ovo batido e após passa na farinha panko.

COMPOSIÇÃO

Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e ácido fólico, sal e fermento químico.

CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGENICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção Por Embalagem: 200			
Porção de 50g (3/4 Xicara de Chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	219	109	5
Carboidratos (g)	45	23	8
Açúcares Totais (g)	0,9	0,4	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,1	3,6	7
Gordura totais (g)	0,9	0,5	1
Gordura saturada (g)	0,2	0,1	1
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	1,8	0,9	4
Sódio (mg)	170	85	4

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

24 meses após a fabricação, após aberto, consumir em 20 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: polipropileno.

Embalagem secundária: saco de papel Kraft.

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 Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022 - ANVISA)		
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 Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).	máxima 12 % (g/100 g)

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)	
Desoxinivalenol (DON)	2000 µg/kg
Zearalenona	100 µg/kg

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Bacillus cereus/g	10 ³
	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,20 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cadmio	0,20 mg/kg

“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.