



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Cenoura em Flocos

DESCRIÇÃO

Cenoura desidratada em flocos é uma opção saudável e muito prática para o seu dia a dia. Inclua diretamente nas suas preparações, como molhos e sopas. Rica em vitamina A, a cenoura contém muitos sais minerais como fósforo, cloro, potássio, cálcio e sódio, necessários ao bom equilíbrio do organismo.

APLICAÇÃO

A Cenoura Desidratada é muito usada como corante natural, para dar aquele "toque" nos preparos, como; arroz, sopas, tortas, bolos, massas, etc. Além de ser um legume rico em betacaroteno, importante para a visão. A cenoura carrega grande quantidade de vitamina, além da vitamina A, também as vitaminas B e C.

COMPOSIÇÃO

Cenoura. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 40g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	40 g	% VD (*)
Valor energético	40 Kcal	16 kcal	1 %
Carboidratos	6,6 g	2,6 g	1,1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 g	0 %
Gordura totais	0 g	0 g	0 %
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	3%
Sódio	20 mg	8 mg	0,4%

* 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.

EMBALAGEM

Caixa 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

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)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)
IN Nº161 de 01 de julho de 2022

HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS

Secos, desidratados ou liofilizados	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

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

“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.