



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

Nozes pecan agridoce

### DESCRIÇÃO

Produto obtido pela adição das nozes pecan in natura em água quente, escorrido, acrescido o açúcar e deixado para descanso, em seguida passa pelo processo de fritura, no óleo da fritadeira é acrescentado o extrato de alecrim e chá verde, e finalizado com o sal. O produto é embalado com atmosfera modificada (nitrogênio).

### COMPOSIÇÃO

Nozes pecan, açúcar refinado, óleo de algodão, sal, aroma natural.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

NÃO CONTÉM LACTOSE

ALÉRGICOS: Contém pecan. Pode conter castanha de caju, castanha do Pará, macadâmia, amendoim, avelã, amêndoa.

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

5 kg

### VALIDADE

6 meses da data de fabricação.

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	704 Kcal	106 kcal	5%
Carboidratos	28 g	4,3 g	2%
Açúcares Totais	14 g	2 g	**
Açúcares Adicionados	14 g	2 g	4%
Proteínas	14 g	2,1 g	4%
Gordura totais	59 g	8,9 g	14%
Gordura saturada	5,6 g	0,8 g	4%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	7,2 g	1,1 g	4%
Sódio	277mg	42mg	2%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

### EMBALAGEM

Embalagem primária: embalagem plástica sem vácuo.

Embalagem secundária: caixa de papel.

### 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

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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg
Cádmio	0,80 mg/kg

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente

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.