



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Mix de Vegetais Desidratados – Huabei

DESCRIÇÃO

Mix de vegetais é uma junção de vários legumes todos desidratados. Ideal para introduzir na sua alimentação saudável. Adquirindo vários tipos de vitaminas e nutrientes para seu dia a dia.

APLICAÇÃO

O Mix de Vegetais Desidratados é perfeito para serem consumidos como snacks, sendo um produto leve e rico em fibras. São desidratados em um refinado processo para que as fibras e nutrientes sejam preservados, mantendo o sabor e qualidade nutricional dos vegetais.

COMPOSIÇÃO

Cenoura 12,5%, Rabanete vermelho 12,5%, rabanete branco 12,5%, batata doce 12,5%, batata doce roxa 12,5%, batata inglesa 12,5 %, abobora 12,5%, feijão verde(vagem) 12,5% sal e Maltose – Frito no óleo de Palma.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso líquido:

6 kg e 5kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 40g (3 colheres de sopa cheia)			
Quantidade por porção	100 g	40g	% VD (*)
Valor energético	120 Kcal	48 kcal	2 %
Carboidratos	25 g	10 g	4%
Açúcares Totais	6 g	2,5 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	2 g	0,8 g	2%
Gordura totais	4 g	1,6 g	2 %
Gordura saturada	2 g	0,8 g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	3 g	1,2 g	5%
Sódio	200 mg	80 mg	3%

*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)
Aspecto Microbiológicas (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 09 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.