



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Espinheira Santa (*Sorocea bonplandii*)

DESCRIÇÃO

A planta conhecida como espinheira santa, cujo nome científico é *Sorocea bonplandii*, é muito usada em casos de gastrite, dores de estômago, úlcera gástrica e azia, pois os componentes presentes nesta planta têm uma forte ação antioxidante e protetora celular e, além disso, reduzem a acidez gástrica, protegendo assim a mucosa do estômago. As folhas, são ricas em taninos, polifenóis e triterpenos, com várias propriedades terapêuticas.

APLICAÇÃO

A espinheira Santa é utilizada na forma de chá.

COMPOSIÇÃO

Espinheira Santa. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100g	50g	% VD (*)
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0 %
Carboidratos	0g	0g	0 %
Açúcares Totais	0g	0g	**
Açúcares Adicionados	0g	0g	0 %
Proteínas	0g	0g	0 %
Gordura totais	0g	0g	0 %
Gordura saturada	0g	0g	0 %
Gordura Trans	0g	0g	**
Fibra alimentar	0g	0g	0 %
Sódio	0 mg	0 mg	0 %

* 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.

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

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022)		
Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100g)

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	0,30 mg/kg
Chumbo	0,30 mg/kg
Cadmio	0,05 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	100 em 50g
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

“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.