



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Soja em grão

DESCRIÇÃO

A soja em grãos é considerada entre as leguminosas alimentícias rico em proteínas.

COMPOSIÇÃO

Soja. NÃO CONTEM GLUTEN
SIM É UM ORGANISMO MANIPULADO GENETICAMENTE.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

50 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	446 Kcal	67 Kcal	10%
Carboidratos	30,16 g	4,52 g	1,5%
Açúcares Totais	7,33 g	1,10 g	**
Açúcares	0 g	0 g	0 g
Proteínas	36,49 g	5,17 g	10%
Gordura totais	20,19 g	3,03 g	4,6%
Gordura saturada	2,88 g	0,43 g	2,2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	9,3 g	1,40 g	5,6%
Sódio	2 mg	0,3 mg	1 %

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de rafia.

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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimento	Matérias Estranhas	Limites de Tolerância (máximos)
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 ²

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	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,20 mg/kg
Cobre	10,0 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.