



Vimacedo Comércio Ltda.  
+55 11 2209-6090  
qualidade@vimacedo.com.br

## FICHA TÉCNICA

### Tempero Caldo de Bacon

#### DESCRIÇÃO

O tempero caldo de bacon é utilizado nas preparações de caldos, sopas, feijoada, feijão, molhos, carnes cozidas, massas de salgadinhos, recheios de tortas e muitas outras receitas.

#### COMPOSIÇÃO

Sal, amido de milho, açúcar refinado, aroma idêntico ao natural de bacon, óleo de soja, páprica, alho em pó, cebola em pó, corante, salsa, aipo, pimenta do reino, realçador de sabor (glutamato monossódico), antiumectante fosfato tricálcico, e conservante ácido cítrico.

CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E TRIGO.

#### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

#### Peso líquido:

10 kg.

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL          |         |         |          |
|---------------------------------|---------|---------|----------|
| Porção de 5g (1 colher de Sopa) |         |         |          |
| Quantidade por porção           | 100 g   | 5 g     | % VD (*) |
| Valor energético                | 29 Kcal | 1 Kcal  | 0%       |
| Carboidratos                    | 4,3 g   | 0,2 g   | 0%       |
| Açúcares Totais                 | 3,8 g   | 0,2 g   |          |
| Açúcares Adicionados            | 3,2 g   | 0,2 g   | 0 %      |
| Proteínas                       | 0 g     | 0, g    | 0 %      |
| Gordura totais                  | 1,2 g   | 0,1 g   | 0%       |
| Gordura saturada                | 0,3 g   | 0 g     | 0%       |
| Gordura Trans                   | 0 g     | 0 g     | 0%       |
| Fibra alimentar                 | 0 g     | 0 g     | 0%       |
| Sódio                           | 33542mg | 1677 mg | 84%      |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

#### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

#### 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, evitando luz solar direta, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

#### ANÁLISES

|                                                                                                                         |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis",<br>(RDC N°. 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA) |                        |
| Produtos de Vegetais secos ou desidratados<br>(exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada)            | máxima 12%<br>(g/100g) |

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<br>(RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA) |                                  |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentos<br>em geral                                                                             | 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 |
|                                                                                                   | Matérias estranhas macroscópicas | Ausência em 50g                                                                   |
|                                                                                                   | Matérias estranhas microscópicas | Ausência em 50g                                                                   |
|                                                                                                   | Fragmentos de Insetos            | 80 na alíquota                                                                    |
|                                                                                                   | Fragmentos de pelo de roedores   | 0 em 50g                                                                          |

| Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos<br>(RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Arsênio                                                                                                                                               | 0,30 mg/kg |
| Chumbo                                                                                                                                                | 0,30 mg/kg |
| Cádmio                                                                                                                                                | 0,20 mg/kg |

| Aspecto Microbiológicas<br>(RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN N°161 de 01 de julho de 2022 |                    |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| Especiarias                                                                                                | Salmonella sp/25g  | Ausente           |
|                                                                                                            | Escherichia coli/g | 5x10 <sup>2</sup> |

“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.