



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Açúcar de coco

DESCRIÇÃO

O açúcar de coco tem sido amplamente utilizado como ingrediente na culinária indonésia, e agora no Brasil por observar que é um produto natural que mantém suas propriedades.

A produção do açúcar de coco: néctar da árvore de coco, filtragem, resultado da filtragem, cocção, refrigeração, cristalização, açúcar em grãos, secagem mecânica (forno), peneira, embalagem.

APLICAÇÃO

O açúcar de coco é usado no preparo de alimentos e bebidas.

COMPOSIÇÃO

Açúcar de coco natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Indonésia

ESPECIFICAÇÕES:

❖ Sensoriais:

- Aspecto do produto: grânulos finos.
- Cor: marrom.
- Odor: característico de açúcar.
- Sabor: doce.

Peso líquido:

10,00 kg

Peso bruto:

10,20 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	400 Kcal	20kcal	1%
Carboidratos	94g	4,7 g	1,6%
Açúcares Total	94 g	4,7g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	2 g	0,1 g	0,2%
Gordura totais	2 g	0,1 g	0,2%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 mg	0 mg	0%
Sódio	240 mg	12 mg	0,6%
Potássio	0g	0mg	0%
Ferro	0 g	0 mg	0 %
Zinco	0 g	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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg

Aspecto Microbiológicas - AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos	Bolores e Leveduras/g	10 ²

Produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis (RDC N°. 272, DE 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Produtos de Vegetais secos ou desidratado	umidade máxima 12 % (g/100g)

“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.