



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

**Coco fino 65%**

### DESCRIÇÃO

O coco fino tipo 1 65%.  
O coco é o produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) por processos mecânicos.

### COMPOSIÇÃO

Coco. NÃO CONTEM GLÚTEN

### PAÍS DE ORIGEM

Indonésia

### Peso líquido:

10 e 25kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 12g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	12 g	% VD (*)
Valor energético	720 kcal	74 Kcal	3%
Carboidratos	5,5 g	1,4 g	1%
Açúcares Totais	0,3 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0g	0 g	0%
Proteínas	6,9 g	0,8 g	11%
Gordura totais	65 g	7,2 g	10%
Gordura saturada	56,5 g	6,3 g	23%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	16,3 g	2 g	3%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

12 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

Regulamento técnico para produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis (RDC Nº. 272, DE 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Produtos de frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras):	<b>Umidade</b> máxima 25 % (g/100g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Micotoxinas - (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg
Ocratoxina	10 µg/kg

Aspecto Microbiológicas - (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 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/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 <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.