



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Amendoim crocante sabor Cebola e Salsa

COMPOSIÇÃO

Amendoim, farinha de trigo, amido de milho modificado, açúcar, dextrina de milho, condimento preparado sabor cebola e salsa, gordura vegetal mista de soja e palma, sal, salsa desidratada, fécula de mandioca, realçador de sabor INS 621 e corantes artificiais tartrazina (INS 102), azul de indigotina e azul brilhante.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. PODE CONTER: AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE E OVO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional.

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|-----------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 25g (1/4 xícara de chá) | | | |
| Quantidade por porção | 100 g | 25 g | % VD (*) |
| Valor energético | 520 Kcal | 130Kcal | 7% |
| Carboidratos | 50 g | 12 g | 4 % |
| Açúcares Totais | 9,7 g | 2,4 g | ** |
| Açúcares Adicionados | 2,4 g | 0,6 g | 1 % |
| Proteínas | 15 g | 3,9 g | 8 % |
| Gordura totais | 29 g | 7,2 g | 11% |
| Gordura saturada | 4,1 g | 1,0 g | 5 % |
| Gordura Trans | 0 g | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 4,9 g | 1,2 g | 5% |
| Sódio | 496 mg | 124 mg | 6 % |

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

180 dias 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.

IDENTIFICAÇÃO

Embalagem primária: de Poliéster + Coextrusado com EVOH/PE.

Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado.

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

| | |
|---|----------|
| Micotoxinas - (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA | |
| Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 | 20 µg/kg |

| | | |
|--|--------------------|-----------------|
| Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022 | | |
| Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto. | Escherichia coli/g | 10 ² |
| | Salmonella sp/25g | Ausente |

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

“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.