



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Milho crocante torrado e salgado

DESCRIÇÃO

O milho crocante torrado salgado é finamente selecionado, cozido, torrado, frito em óleo de girassol livre de compostos trans e salgado com insumos finamente moídos e formulado com ingredientes específicos, para que o produto resultante seja estável à temperatura ambiente e possua perfil adequado para seu uso industrial e para consumo imediato como snack. Ele possui médio teor de proteínas, fibras e gordura insaturada de alto nível nutricional.

COMPOSIÇÃO

Milho, óleo de girassol com alto teor de oleico, sal, aromatizante natural, PODE CONTER VESTÍGIOS DE AMENDOIM, OUTROS FRUTOS SECOS COM CASCA, GLÚTEN, SOJA, SULFITOS, LEITE, MOSTARDA E/OU DERIVADOS. PODE CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Espanha

Peso líquido:

10kg

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (1 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	20 g	% VD (*)
Valor energético	453 Kcal	91 kcal	5%
Carboidratos	67 g	13g	4%
Açúcares Totais	0,8 g	0,2 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	7,14 g	1,4 g	2%
Gordura totais	15,9 g	3,2 g	5%
Gordura saturada	1,6 g	0,3 g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	0 %
Fibra alimentar	6,62 g	1,3 g	5%
Sódio	520 mg	104 mg	5%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Sacos de 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, 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	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg
Cadmio	0,05 mg/kg

Micotoxinas - Milho de pipoca (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
Desoxinivalenol (DON)	2000 µg/kg
Fumonisinias (B1 + B2)	5000 µg/kg
Zearalenona	400 µg/kg

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	20

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

“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.