



## FICHA TÉCNICA

### Produto

Chocoball

### DESCRIÇÃO

Colorido, tem sabor de frutas, dando mais prazer ao comer.

### APLICAÇÃO

Ideal para comer com leite ou iogurte, a qualquer momento do dia.

### COMPOSIÇÃO

Farinha de Milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, açúcar, cacau em pó, sal, corante artificial IV(INS150d).

ALERGICOS: CONTÉM GLÚTEN E AVEIA.

PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E TRIGO E LEITE E DERIVADOS.

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

12 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (3/4 xícara)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	389 Kcal	110 kcal	6%
Carboidratos	89 g	27 g	9%
Açúcares Totais	30 g	9 g	**
Açúcares Adicionados	30 g	9 g	18 %
Proteínas	3,8 g	1,1 g	2%
Gordura totais	2 g	0,6 g	1%
Gordura saturada	0,7 g	0,2 g	1%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	1,9 g	0,6 g	2%
Sódio	160 mg	48 mg	2%

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

10 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.

### EMBALAGEM

Caixas de papelão.

### ANÁLISES

Características Físicas a Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
<b>Umidade</b> Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).	máxima 12 % (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente

Micotoxinas (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	2000 µg/kg
Zearalenona	150 µg/kg
Fumonisinias (B1+B2)	1000 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

“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.