



FICHA TÉCNICA

Produto

Bicarbonato de sódio

DESCRIÇÃO

Grau Alimentício.

APLICAÇÃO

Industria de alimentos.

COMPOSIÇÃO

Bicarbonato de Sódio.
NÃO CONTEM GLUTEN.

ESPECIFICAÇÕES:

❖ Sensoriais:

- Aspecto do produto: extra fino - pó
- Cor: branco.
- Odor: inodoro.
- Sabor: característico.

PAIS DE ORIGEM:

China

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g		
Quantidade por porção	100 g	% VD (*)
Valor energético	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0%
Açúcares Totais	0 g	**
Açúcares Adicionados	0g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 %
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	27.360 mg	1368%

*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

Limites Máximos de Contaminantes (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	<0,50 mg/kg
Chumbo	<2,00 mg/kg
Cádmio	<0,50 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	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

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (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.