



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Argolinhas Coloridas

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, açúcar, farinha de aveia, malte, óleo de palmiste, sal, mix de vitaminas e minerais, aroma idêntico ao natural de frutas cítricas, corante betacaroteno, corante amarelo crepúsculo (INS110), corante vermelho allura (INS129) e azul brilhante (INS133). **CONTÉM GLÚTEN**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CEVADA. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, SOJA, LEITE E TRIGO

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

12 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (3/4 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	396,6 Kcal	119 Kcal	6%
Carboidratos	90 g	26 g	9 %
Açúcares Totais	30 g	9 g	**
Açúcares Adicionados	30 g	9 g	0 %
Proteínas	4 g	1,2 g	2 %
Gordura totais	2,3 g	0,7 g	1 %
Gordura saturada	0 g	0 g	0 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	2 g	0,6 g	2 %
Sódio	156,6 mg	47 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)		
Umidade	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 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

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	0,30 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

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	0,5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	1000 µg/kg
Zearalenona	150µg/kg
Fumosinas (B1 +B2)	1500 µg/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.