



FICHA TÉCNICA

Produto

Pasta de Amendoim Chocolate Belga

COMPOSIÇÃO

Amendoim torrado, recheio sabor chocolate belga (óleo vegetal, açúcar, cacau em pó, castanha de caju torrada, leite em pó integral, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), lectina (INS 322), aromatizantes idênticos ao natural e antioxidante EHA (INS 320) e maltodextrina.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE CASTANHA DE CAJU, LEITE E SOJA.

PODE CONTER AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA DO PARA AVEIA, CENTEIO, CEVADA E DERIVADOS DE TRIGO.

CONTÉM GLUTEN

CONTÉM LACTOSE

Separação natural do óleo basta misturar bem antes do consumo.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional.

Peso líquido:

6,7 kg – potes de 500g

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 33			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	613	92	5
Carboidratos (g)	28	4,3	1
Açúcares Totais (g)	12	1,8	
Açúcares Adicionados (g)	8,1	1,2	2
Proteínas (g)	19	2,8	6
Gordura totais (g)	47	7,1	11
Gordura saturada (g)	8,1	1,2	6
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	7,2	1,1	4
Sódio (mg)	43	6,5	0

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

180 dias da data de fabricação. Após aberto consumir em até 30 dias.

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: Potes de Plástico.

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
Melamina	2,5 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
Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/	10 ²

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC nº623, de 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
	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.