



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Farinha de rosca Marrocos

DESCRIÇÃO

Produto natural, obtido da gelatinização da farinha de trigo através de extrusão, com posterior secagem e moagem até atingir granulometria específica.

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal (Cloreto de Sódio) e corantes artificiais: amarelo tartrazina (INS 102) e amarelo crepúsculo (INS 110).
COLORIDO ARTIFICIALMENTE.
CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (3 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	341 Kcal	101 kcal	5%
Carboidratos	68 g	20 g	7%
Açúcares Totais	1,9g	0,6 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	13 g	3,9 g	8 %
Gordura totais	1,9 g	0,6 g	1 %
Gordura saturada	0,4 g	0,1 g	1 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	3,7 g	1,1 g	4 %
Sódio	198 mg	59 mg	3%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

6 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.

EMBALAGEM

Embalagem primária: polipropileno.
Embalagem secundária: saco de papel Kraft.

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

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Bacillus cereus/g	10 ³
	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 9 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

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)

Micotoxinas (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)	
Desoxinivalenol (DON)	2000 µg/kg
Zearalenona	100 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	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,20 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cadmio	0,20 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.