



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Colágeno

DESCRIÇÃO

Peptídeos de Colágeno a partir de peles bovinas, com odor e sabor característicos.

O peso molecular médio é de aprox. 2,000 – 4,000 g/mol. Este produto é adequado para o enriquecimento de proteína na alimentação, como barras, gomas e bebidas.

PEPTIPLUS® SB é uma proteína de colágeno puro, com um teor mineral extremamente baixo e é livre de gordura, colesterol, carboidratos e fibras.

Aparência: Pó de coloração clara, com uma densidade entre 400 – 600 g/l.

APLICAÇÃO

Solubilidade: Solúvel em água fria e quente.

COMPOSIÇÃO

Peptídeos de Colágeno a partir de peles bovinas.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

20 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (1 medida)			
Quantidade por porção	100 g	10 g	% VD (*)
Valor energético	360 Kcal	36 kcal	1%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	90 g	9 g	3%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	250 mg	25 mg	1%
Cálcio	300 mg	30 mg	0 %
Ferro	1,5 mg	0,1 mg	0 %
Potássio	20 mg	2 mg	0 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

60 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 revestido internamente com polietileno.
Embalagem secundária sacos 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 Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Salmonella sp/25g	Ausente
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	10 ⁴
	Enterobacteriaceae/g	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ²

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Cromo	10,0 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.