



Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 2209-6090
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

**Castanha de Caju Drageada com Chocolate Brilhante
Meio Amargo 44%**

DESCRIÇÃO

As castanhas de caju com chocolate e uma ótima opção de lanche, pré-treino ou apenas para matar a vontade de consumir doce

COMPOSIÇÃO

Chocolate meio amargo (açúcar; gordura vegetal; pasta de cacau; cacau em pó; emulsificante: lecitina de soja; emulsificante: ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol; aromatizante.); castanha de caju.
ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU.
CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE.
CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Indústria Brasileira

Peso líquido:

5kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	20 g	% VD (*)
Valor energético	545 Kcal	109 kcal	5 %
Carboidratos	47 g	9,5 g	3 %
Açúcares Totais	36 g	7,3 g	
Açúcares Adicionados	34 g	6,9 g	14%
Proteínas	8,7 g	1,8 g	4%
Gordura totais	36 g	7,1 g	11%
Gordura saturada	16 g	3,2 g	16%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	5,3 g	1,1 g	4%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de papelão laminado.
Embalagem secundária: caixa de isopor

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.

Armazenar em local seco e ventilado, entre 18 e 20° C.

Umidade relativa do ar entre 50 e 60% (UR).

Ao abrigo do sol, na embalagem original, fechada e protegida do contato direto com o solo.

Não armazenar junto de produtos químicos ou que exalem odores.

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	5 µg/kg
Ocratoxina A	5 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,40 mg/kg
Chumbo	0,40 mg/kg
Cadmio	0,30 mg/kg

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio não perecível	Bolores e leveduras/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Enterobacteriaceae/g	10 ²

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	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

“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.