



FICHA TÉCNICA

Produto

Amêndoa Drageada com Chocolate Meio Amargo 44%

DESCRIÇÃO

As amêndoas 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.); amêndoa.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOAS.

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE.

CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Industria Brasileira

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	20 g	% VD (*)
Valor energético	557Kcal	111 kcal	6 %
Carboidratos	45 g	8,9 g	3 %
Açúcares Totais	36 g	7,2 g	**
Açúcares Adicionados	34 g	6,9 g	0%
Proteínas	9,8 g	2 g	4%
Gordura totais	38 g	7,6 g	12%
Gordura saturada	14 g	2,8 g	14%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	8,4 g	1,7 g	7%
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 a 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.

ANALISES

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	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg
Cádmio	0,80 mg/kg
Cobre	30,0 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 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
Cacau e produtos derivados	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 50g

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”

Solicitamos mantê-lo atualizado contactando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.