



## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Tomate Pelado

#### DESCRIÇÃO

O tomate pelado são as frutas inteiras ou em cubos, sem pele, conservadas no próprio suco e pré-cozidas. São usados igualmente como base para outros molhos e apresentam acidez controlada.

#### COMPOSIÇÃO

Tomate pelado (70%); suco de tomate, sal, regulador de acidez: ácido cítrico (E330).  
NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### PAÍS DE ORIGEM

Itália

#### Peso líquido:

2,55 kg

#### Peso Drenado:

1,530 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 130g (1/2 Xícara de Chá)		
Quantidade por porção	130g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	25	1%
Carboidratos (g)	4	1%
Açúcares Totais (g)	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0%
Proteínas (g)	1,4	3%
Gordura totais (g)	0,1	0%
Gordura saturada (g)	0	0%
Gordura Trans (g)	0	0%
Fibra alimentar (g)	1,2	5%
Sódio (mg)	0,1	0%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

#### VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

#### EMBALAGEM

Pacote à vácuo.

#### 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. **APÓS ABERTO MANTER REFRIGERADO.**

#### ANÁLISES

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 <sup>2</sup>
	Bolores e Leveduras	10 <sup>4</sup>

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Frutas, produtos de frutas e similares Tomate seco	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
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

Secagem direta em estufa ((umidade)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

“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.