



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

Farinha da Felicidade

### DESCRIÇÃO

Esse alimento é fonte de fibras solúveis e beta-glucana, o que auxilia na diminuição dos níveis do colesterol ruim no sangue. A farinha age como uma esponja que absorve a gordura, equilibrando as taxas de colesterol e diminuindo o risco de doenças cardiovasculares.

### COMPOSIÇÃO

Farinha (fibra) Maça, Farinha de Aveia Integral, Farinha de Banana Verde, Gergelim Branco despelculado, Germen de Trigo Cru.

CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

10 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1/4 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	387Kcal	194 Kcal	10%
Carboidratos	48 g	24 g	8%
Açúcares Totais	17 g	8,3 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	13 g	6,4 g	13%
Gordura totais	16 g	8 g	12%
Gordura saturada	2,5 g	1,3 g	6%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	9,1 g	4,6 g	18%
Sódio	12 g	6,1 mg	0%

\*percentual de valores diários fornecidos pela porção

### VALIDADE

12 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: sacos plásticos transparentes e dupla proteção individualizada.

Embalagem secundária: caixa de papelão.

### 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.

### ANÁLISE

Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Secas, desidratadas ou liofilizadas.	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	10 <sup>4</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente

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	10 µg/kg
Ocratoxina	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	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.