



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Mix de frutas secas

#### DESCRIÇÃO

O mix de frutas secas é um produto elaborado a partir de frutas, inteiras ou em partes, obtidos por secagem.

Apresenta quantidade de vitaminas, fontes de minerais e fibras.

#### APLICAÇÃO

O mix de frutas secas auxilia na sensação de saciedade contribuindo para o controle do ganho de peso.

#### COMPOSIÇÃO

Damasco seco, banana passa, uva passa branca desidratada, uva passa preta desidratada, tâmara desidratada, maçã desidratada, figo turco, mamão desidratado, abacaxi desidratado, goiaba desidratada, manga desidratada, coco em lasca desidratado

Contém açúcar na composição.

NÃO CONTÉM GLUTEN.

#### PAÍS DE ORIGEM

Nacional, Tunísia, Turquia, Argentina

#### Peso bruto:

10 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	156 Kcal	78 kcal	4%
Carboidratos	40 g	20 g	4%
Açúcares Totais	30 g	15 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	5,5 g	3%
Proteínas	3,8 g	1,9 g	2%
Gordura totais	3,4 g	1,7 g	3%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	4,2 g	2,1 g	5%
Sódio	16 mg	8 mg	2%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

#### VALIDADE

Validade de 180 dias, a partir da data de fabricação. Após aberto, válido por 30 dias.

#### 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.

#### ANÁLISES

Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC N°. 272, de 22 de setembro de 2005. – ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Bolores leveduras/g	10 <sup>4</sup>

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC 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

Micotoxinas (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/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.