



RMoura Comércio de Cereais Ltda.
www.rmouracereais.com.br
+55 11 33242100
qualidade@rmouracereais.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Uva passa preta Chilena

DESCRIÇÃO

As passas são uvas que sofrem um processo de secagem, e apresenta fenólicos na casca, polpa e sementes o que se traduz num aumento da atividade antioxidante.

A passa é uma fonte de carboidrato e contém grandes quantidades de ferro, vitaminas A, B1, B2, B3, B6 e minerais.

APLICAÇÃO

A uva passa é geralmente incluída nos cereais de pequeno-almoço, panificação, laticínios e produtos de confeitaria.

COMPOSIÇÃO

Uva passa preta, Óleo de Girassol. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Chile

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	90 kcal = 378 kJ	5%
Carboidratos	24 g	8%
Açúcares Adicionados	3,4g	0%
Proteínas	1 g	1%
Gordura totais	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	1 g	4%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.
Embalagem secundária: Caixa de Papelão

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)

Aspecto Microbiológicas RDC N° 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - ANVISA IN° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019- ANVISA		
FRUTAS E DERIVADOS		
Secas, desidratadas ou liofilizadas	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

Micotoxinas (RDC N° 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN N°88 de 26 de março de 2021- ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg
Ocratoxina	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 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
Frutas desidratadas exceto uva passa	25 em 225g

“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 RMoura Cereais.