



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Proteína de soja caramelo 4mm

DESCRIÇÃO

Uma proteína vegetal texturizada de alta qualidade, baixo custo e alto valor nutritivo, produzido a partir da farinha desengordurada de soja, por extrusora termoplástica.

APLICAÇÃO

Sendo as mais comuns na preparação de embutidos (salsichas, mortadelas, etc.), em almôndegas, hambúrgueres e salgados (coxinha, quibe, etc).

COMPOSIÇÃO

Farinha Branca de Soja e corante caramelo IV INS 150d.
SOJA TRANSGÊNICA
NÃO CONTÉM GLÚTEN
CONTÉM DERIVADOS DE SOJA

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

10kg

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco de polietileno.
Embalagem secundária: saco de papel kraft multifoliado.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|------------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 20g (2 colheres de sopa) | | | |
| Quantidade por porção | 100 g | 20 g | % VD (*) |
| Valor energético | 282 Kcal | 56 Kcal | 5% |
| Carboidratos | 16 g | 3,2 g | 1% |
| Açúcares Totais | 8,3 g | 1,6 g | ** |
| Açúcares Adicionados | 0 g | 0 g | 0 % |
| Proteínas | 50 g | 10 g | 12% |
| Gordura totais | 2 g | 0,4 g | 9% |
| Gordura saturada | 0 g | 0g | 0% |
| Gordura Trans | 0 g | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 18 g | 3,6 | 1% |
| Sódio | 0 mg | 0 mg | 0% |

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido, informe nutricional.

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

| Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA | |
|--|------------|
| Arsênio | 0,10 mg/kg |
| Chumbo | 0,20 mg/kg |
| Cádmio | 0,20 mg/kg |
| Cobre | 10,0 mg/kg |

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA) | | |
|---|--------|---|
| Alimentos em geral | Areia | 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido |
| | ácaros | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias |

| Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022 | | | |
|--|--------------------|-----------------|--|
| Proteínas vegetais texturizadas com ou sem adição de outros ingredientes | Salmonella/25g | AUS | |
| | Escherichia coli/g | 10 ² | |

| Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA) | |
|---|----------------------|
| Umidade | máxima 12 % (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.