



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

Quinoa em Grão Branca

### DESCRIÇÃO

A quinoa está na forma de grãos. Possui proteína de alto valor biológico oferecendo todos os aminoácidos essenciais, com teores elevados de fibras maiores, e altas quantidades de vitaminas como tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina e minerais como magnésio, zinco, cobre, ferro, manganês e potássio.

### APLICAÇÃO

A quinoa em grãos é um cereal que já vem pronto para o consumo. Poderá ser consumido in natura ou ainda acompanhado de iogurtes, vitaminas, frutas amassadas, também em barra de cereais etc.

### COMPOSIÇÃO

Quinoa grãos. NÃO CONTÉM GLÚTEN

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

25 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 45g (1 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	45 g	% VD (*)
Valor energético	351 Kcal	158 Kcal	8%
Carboidratos	57 g	26 g	9%
Açúcares Totais	3 g	1 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	15 g	7 g	14%
Gordura totais	7 g	3 g	5%
Gordura saturada	1 g	0 g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	9 g	4 g	16%
Sódio	5 mg	2 mg	0%
Cálcio	387 mg	174 mg	17%
Ferro	34 mg	15 mg	109%
Potássio	5142 mg	2314 mg	66%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

### EMBALAGEM

Saco de papel kraft.

### 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.

### 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

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA)	
Farinhas, amido de cereais e farelos	umidade máxima 15,0 % (g /100 g)

Micotoxinas Categoria: Cereais e produtos de cereais (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623 de 9 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		
Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente

“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..