



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 (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100g	30g	% VD (*)
Valor energético	299 kcal	90 Kcal	5%
Carboidratos	79 g	23 g	2%
Açúcares Totais	59 g	18g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	3,1 g	1 g	1%
Gordura totais	0,5 g	0,15 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	3,7 g	1,1 g	1%
Sódio	11 mg	3,3 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

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)

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
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° 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	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 contactando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.