



FICHA TÉCNICA

Produto

AMÊNDOAS DEFUMADA

DESCRIÇÃO

Amêndoas Defumada.

COMPOSIÇÃO

Amêndoa e tempero de churrasco Sal refinado, farinha de milho, amido de milho, maltodextrina, proteínas hidrolisadas de cereais/vegetais (fontes proteicas milho/soja), aromatizantes naturais e idênticos aos naturais, glutamato monossódico (realçador de sabor), ácido cítrico (acidulante), dióxido de silício (antiumectante).

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALERGICOS: CONTÉM AMENDOAS.

CONTÉM FARINHA DE MILHO OGM (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES E BACILLUS THURINGIENSIS). AMIDO DE MILHO OGM (BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, ZEA MAYS, SPHINGOBIUM HERBICIDOROVANS, DICOSSOMA SP., DIABRÓTICA FIRGIFERA, THERMOCCOCALES SPP., BACILLUS SUBSTILIS)

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

5 kg

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de Sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	482	72	4%
Carboidratos (g)	45	6,8	2%
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0 %
Proteínas (g)	13	2	4%
Gordura totais (g)	32	4,7	7%
Gordura saturada (g)	2,5	0,3	2%
Gordura Trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	9,1	1,4	5%
Sódio (mg)	81	12	1%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Embalagem primária: embalagem plástica.

Caixas contendo um pacote com 5kg.

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

Micotoxinas Amêndoas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg
Ocratoxina	10 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - oleaginosas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA IN Nº 152, DE 2 DE MAIO DE 2022- ANVISA	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg
Cádmio	0,80 mg/kg
Cobre	30,0 mg/kg

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

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

“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.