



FICHA TÉCNICA

Produto

Colágeno Sabor Limão

DESCRIÇÃO

Produto em pó, obtido através de hidrólise da gelatina, com sabor e odor característico, livre de material estranho, grau alimentício e de acordo com a legislação atual.

APLICAÇÃO

Têm excelentes propriedades organolépticas proporcionando maior absorção no nosso organismo uma solubilidade instantânea que permite sua utilização em uma gama ampla de aplicações, tais como alimentos funcionais, bebidas, barras de cereais, cosméticos etc. Características físicas e químicas, solubilidade instantânea (dispersão e hidratação). Propriedades organolépticas e embalagens são controladas rigorosamente para cumprir altos padrões de qualidade.

COMPOSIÇÃO

Colágeno hidrolisado, acidulante cítrico, aroma idêntico ao natural de limão, edulcorante artificial sucralose.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	10 g	% VD (*)
Valor energético	390 kcal	39 Kcal	2%
Carboidratos	80 g	2,4 g	0%
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	**
Açúcares Totais	0 g	0 g	0 %
Proteínas	90 g	9 g	18%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	300 mg	30 mg	2%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

2 anos a partir da data de produção, armazenado nas condições acima mencionadas.

IDENTIFICAÇÃO

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

EMBALAGEM

Embalagem primária revestido internamente com polietileno. Embalagem secundária sacos de papel Kraft.

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

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 ²
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³

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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Cromo	10,0 mg/kg

“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.