



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

## FICHA TÉCNICA

### Produto

Açaí em Pó

### DESCRIÇÃO

A farinha de açaí é obtida por meio da trituração do caroço seco da fruta. Ela tem alto valor nutricional como: Proteínas, fibras, potássio, gorduras do bem, vitaminas B1, B2 e, também é composta de um mix poderoso de antioxidantes e anti-inflamatórios que fazem parte do pacote de nutrientes da farinha de açaí.

### APLICAÇÃO

Sua utilização na cozinha pode ser das mais variadas formas, sendo ingrediente complementar de pães, bolos e biscoitos, aumentando o valor nutricional destes alimentos

### COMPOSIÇÃO

Polpa de Açaí In Natura - (Euterpe oleracea), Açúcar invertido, farinha de arroz, ácido cítrico.  
NÃO CONTEM GLÚTEN

### PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

### Peso líquido:

10 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (5 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	450 Kcal	225 kcal	11,2%
Carboidratos	70 g	35 g	1,7%
Açúcares Totais	26 g	13 g	**
Açúcares Adicionados	23 g	11,5	0,5 %
Proteínas	5 g	2,5 g	0,1%
Gordura totais	13 g	7,5 g	0,3%
Gordura saturada	2 g	1 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	9 g	4,5 g	0,2%
Sódio	25 mg	12,5 mg	0,6%
Cálcio	114 mg	57 mg	2 %
Potássio	48 mg	24 mg	1 %

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

24 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.

### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos plásticos transparentes e dupla proteção individualizada.

Embalagem secundária: saco de rafia.

### 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

Características Físicas a Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
<b>Umidade</b> Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).	máxima 12 % (g/100 g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 <sup>4</sup>
	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>

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.