



FICHA TÉCNICA

Produto

Pimentão Vermelho

DESCRIÇÃO

O pimentão vermelho é muito utilizado na culinária em saladas, carnes e molhos, levemente picante, desidratado e muito fácil de ser preparado, e com a conveniência de ser conservado por muito mais tempo

COMPOSIÇÃO

Pimentão vermelho, metabissulfureto de sódio (E223).
NÃO CONTÉM GLUTEN

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 Colher de Chá)			
Quantidade por porção	100 g	5g	% VD (*)
Valor energético	300 Kcal	15 Kcal	1%
Carboidratos	65 g	3,2 g	1%
Açúcares Totais	25 g	1,25 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	12g	0,6 g	1%
Gordura totais	2g	0,1 g	0%
Gordura saturada	0,5 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	35 g	1,75 g	7%
Sódio	50 mg	2,5mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de Papel Kraft

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Frutas, produtos de frutas e similares Tomate seco	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Alimentos em geral	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

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 A	10 µg/kg

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC N° 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100g)

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²

“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.