



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Coentro inteiro

DESCRIÇÃO

O coentro ou coriandro deve ser constituído por frutos maduros, secos, inteiros ou moídos, de espécimens vegetais genuínos, sãos, limpos e descascados.

Tem como características fruto globular, dessecado, ou pó homogêneo, fino ou grosso, sendo a cor: castanho-amarelada, cheiro: próprio e sabor: próprio.

APLICAÇÃO

O coentro tem suas propriedades aromatizantes e seu sabor característico é empregado para conferir sabor e cor aos alimentos.

COMPOSIÇÃO

Coentro Inteiro. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Argentina

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 5g (1 colher de chá) | | | |
| Quantidade por porção | 100 g | 5 g | % VD (*) |
| Valor energético | 298 Kcal | 15 kcal | 1% |
| Carboidratos | 54 g | 2,7 g | 1% |
| Açúcares Totais | 0 g | 0 g | ** |
| Açúcares Adicionados | 0 g | 0 g | 0 % |
| Proteínas | 12 g | 0,6 g | 2% |
| Gordura totais | 17 g | 0,9 g | 1% |
| Gordura saturada | 0 g | 0 g | 0% |
| Gordura Trans | 0 g | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 38 g | 1,9 g | 8% |
| Sódio | 0mg | 0 mg | 0% |

*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

Sacas de polipropileno

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 09 de março de 2022 - ANVISA) | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Especiaria | Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) | 80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal |
| 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 |

| Características Físicas a Químicas | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (De acordo com RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA) | |
| Umidade | máxima 12 % (g/100 g) |

| Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022 | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| Especiarias | 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.