



FICHA TÉCNICA

Produto

Chips de Shitake

DESCRIÇÃO

Chips de shitake são um lanche crocante e saboroso feito a partir do cogumelo shitake, conhecido por seus benefícios nutricionais e sabor umami. Eles podem ser consumidos como um petisco por si só ou adicionados a saladas e outros pratos para adicionar textura e sabor.

APLICAÇÃO

Chips de Shitake é muito usado na culinária chinesa e japonesa, o shitake pode ser consumido em diversas formas como risotos, saladas, pizzas, diversos tipos de molhos, grelhados e estrogonofe.

COMPOSIÇÃO

81,8% cogumelo shiitake, 14% óleo vegetal comestível, 4% xarope de malte, 0,2% sal.

LIOFILIZADO E FRITO.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso bruto:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (11 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	118	59	3
Carboidratos (g)	12,5	6,2	2
Açúcares Totais (g)	6,5	3,25	
Açúcares Adicionados (g)	6,5	3,25	7
Proteínas (g)	3,8	1,9	4
Gordura totais (g)	5,2	2,6	4
Gordura saturada (g)	1	0,5	3
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	3	1,5	6
Sódio (mg)	224	112	6

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

Validade de 12 meses, a partir da data de fabricação. Após aberto, válido por 30 dias.

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

Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC N°. 272, de 22 de setembro de 2005. – ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	10 ²
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

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

“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.