



FICHA TÉCNICA

Produto

Castanha de Caju Drageada com Chocolate Meio Amargo 44%

DESCRIÇÃO

As castanhas de caju com chocolate e uma ótima opção de lanche, pré-treino ou apenas para matar a vontade de consumir doce

COMPOSIÇÃO

Chocolate meio amargo (açúcar; gordura vegetal; pasta de cacau; cacau em pó; emulsificante: lecitina de soja; emulsificante: ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol; aromatizante.); castanha de caju. ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU. CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Indústria Brasileira

Peso líquido:

5kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|----------------------------------|----------|----------|----------|
| Porção de 20g (1 colher de sopa) | | | |
| Quantidade por porção | 100 g | 20 g | % VD (*) |
| Valor energético | 545 Kcal | 109 kcal | 5 % |
| Carboidratos | 47 g | 9,5 g | 3 % |
| Açúcares Totais | 36 g | 7,3 g | ** |
| Açúcares Adicionados | 34 g | 6,9 g | 14% |
| Proteínas | 8,7 g | 1,8 g | 4% |
| Gordura totais | 36 g | 7,1 g | 11% |
| Gordura saturada | 16 g | 3,2 g | 16% |
| Gordura Trans | 0 g | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 5,3 g | 1,1 g | 4% |
| Sódio | 0 mg | 0 mg | 0% |

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de papelão laminado.
Embalagem secundária: caixa de isopor

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.

Armazenar em local seco e ventilado, entre 18 e 20° C.

Umidade relativa do ar entre 50 e 60% (UR).

Ao abrigo do sol, na embalagem original, fechada e protegida do contato direto com o solo.

Não armazenar junto de produtos químicos ou que exalem odores.

ANÁLISES

| Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA | |
|---|---------|
| Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 | 5 µg/kg |
| Ocratoxina A | 5 µg/kg |

| Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA | |
|--|------------|
| Arsênio | 0,40 mg/kg |
| Chumbo | 0,40 mg/kg |
| Cádmio | 0,30 mg/kg |

| Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022 | | |
|--|-----------------------|-----------------|
| Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio não perecível | Bolores e leveduras/g | 10 ² |
| | Salmonella sp/25g | Ausente |
| | Enterobacteriaceae/g | 10 ² |

| 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.