



Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 2209-6090
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

LINHAÇA DOURADA

DESCRIÇÃO

Grão de linhaça dourada, após classificação.
Deve estar isenta de sujidades, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos ou vegetais. Especificações do produto através de análises.

APLICAÇÃO

Aplica-se na fabricação de cereais matinais, biscoitos, barras de cereais, panificação, confeitaria, nas versões convencional e orgânica. Além de fazer parte da culinária, também é utilizada na indústria de cosméticos, tintas e farmácias de manipulação.

COMPOSIÇÃO

Semente linhaça dourada. PODE CONTER GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30 g (3 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	453 kcal	136 Kcal	6,8%
Carboidratos	8,5 g	2,5 g	0,8%
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	22 g	6,6 g	13%
Gordura totais	37 g	11 g	17%
Gordura saturada	4 g	1,2 g	6%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	22 g	6,7 g	27%
Sódio	93 mg	28 mg	1,4%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 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.

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

Aspecto Microbiológicas – (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 629, de 9 de março de 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos. (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

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	0,5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	1000 µg/kg
Zearalenona	100 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.