



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Pimenta branca em pó pura

DESCRIÇÃO

A pimenta branca moída é um pó heterogêneo e pura.

COMPOSIÇÃO

Pimenta do reino branca grão.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5 g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100g	5 g	% VD (*)
Valor energético	296 Kcal	14,8 kcal	1%
Carboidratos	61,2 g	3,0 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	6 g	0,49 g	1%
Gordura totais	2 g	0,1 g	0%
Gordura saturada	0,6 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	25,3 g	1,2 g	5%
Sódio	26 mg	1,3 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.
Embalagem secundária: papel kraft.

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

“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.

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

Regulamento técnico produtos de vegetais (RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)	
Umidade	máxima 12 % (g /100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal.
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

Análise histológica

Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Escherichia coli/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Micotoxinas - Especiarias (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina	30 µg/kg