



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Farinha de feijão branco 100% pura

DESCRIÇÃO

A farinha de feijão branco é um produto 100% pura. Sendo um alimento fonte protéico, com alto teor protéico relativamente alto, possui fibra alimentar, que apresenta efeito hipoglicêmico e hipocolesterolêmico, carboidratos complexos, polifenóis e vitaminas do complexo B. Apresenta substâncias antioxidantes, os polifenóis, principalmente os taninos.

COMPOSIÇÃO

Feijão branco. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Argentina

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	10g	% VD (*)
Valor energético	400 Kcal	34 kcal	0%
Carboidratos	60 g	6 g	2%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	20 g	2 g	2%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	20 g	2 g	8%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* 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.

EMBALAGEM

Saco papel kraft.

ANÁLISES

Características Físicas a Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)

Umidade	
Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).	máxima 12 % (g/100 g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)
IN Nº161 de 01 de julho de 2022

Farinhas, amidos, féculas e fubás	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³
	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Análise histológica

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 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.