



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Farinha de Arroz Branco Sem Glúten

DESCRIÇÃO

A farinha de arroz é conhecida por sua fácil e rápida digestão no organismo, o que torna a farinha de arroz especialmente indicada para alimentos infantis, idosos e pessoas com necessidades especiais de alimentação.

A farinha de arroz quando usada para substituir a gordura de alimentos, ajuda indiretamente no controle de dietas e, conseqüentemente, na prevenção de problemas cardíacos.

APLICAÇÃO

Ideal para preparar receitas de bolos, biscoitos e pães, substituindo a farinha de trigo em quantidades iguais. E ainda, é excelente para empanar, tornando as frituras mais sequinhas e saborosas.

COMPOSIÇÃO

Arroz Branco. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100g	50 g	% VD (*)
Valor energético	136 kcal	68 Kcal	3%
Carboidratos	28 g	14 g	5%
Açúcares Totais	0 g	0 g	0 %
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	2,5 g	1,3 g	3%
Gordura totais	1,2 g	0,6 g	1%
Gordura saturada	0,4 g	0,2 g	1%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	1,6 g	0,8 g	3%
Sódio	1,2 mg	0,6 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

06 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.

EMBALAGEM

Saco papel kraft.

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

Características Físicas a Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade Produtos de Vegetais secos ou desidratados	máxima 12 % (g/100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³

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

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos. (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,30 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)	1750 µg/kg
Zearalenona	200 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.