



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

FICHA TÉCNICA

Quinoa Flocos Brancos

DESCRIÇÃO

A quinoa está na forma de flocos, de coloração branca. Possui proteína de alto valor biológico oferecendo todos os aminoácidos essenciais, com teores elevados de fibras maiores, e altas quantidades de vitaminas como tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina e minerais como magnésio, zinco, cobre, ferro, manganês e potássio.

APLICAÇÃO

A quinoa em flocos é um cereal que já vem pronto para o consumo. Poderá ser consumido in natura ou ainda acompanhado de iogurtes, vitaminas, frutas amassadas, também em barra de cereais etc.

COMPOSIÇÃO

Quinoa flocos brancos. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Peru

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (3 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	380 Kcal	114 Kcal	6%
Carboidratos	69 g	21 g	7%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	13 g	3,9 g	8%
Gordura totais	5,7 g	1,7 g	3%
Gordura saturada	0,9 g	0,3 g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	6 g	1,8 g	7%
Sódio	21 mg	6,3 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Saco de papel kraft.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação, validade de 30 dias após aberto.

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

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

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA)	
Farinhas, amido de cereais e farelos	umidade máxima 15,0 % (g /100 g)

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	10 µg/kg

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC 623, 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

“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.