



## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Pasta de Amendoim Leitinho

### COMPOSIÇÃO

Amendoim Torrado, recheio sabor leitinho (açúcar, gordura vegetal, leite em pó, soro de leite em pó, sal, emulsificante lectina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante), maltodextrina, saborizante em pó (açúcar, soro de leite em pó, maltodextrina, proteína de leite, aromatizantes e corantes tartrazina (INS 102) e Caramelo IV (INS 150d) e sucralose.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMÊNDOA, AVELÃ, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARA AVEIA, CENTEIO, CEVADA, OVO DE DERIVADOS DE TRIGO. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

**Separação natural do óleo basta misturar bem antes do consumo.**

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional.

### Peso líquido:

6,7 kg – potes de 500g

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 33			
Porção: 15 g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	594	89	4
Carboidratos (g)	28	4,2	1
Açúcares Totais (g)	10	1,4	
Açúcares Adicionados (g)	3,8	0,6	1
Proteínas (g)	19	2,9	6
Gordura totais (g)	45	6,8	10
Gordura saturada (g)	7	1,1	6
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	6,2	0,9	4
Sódio (mg)	43	6,5	0

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

180 dias da data de fabricação. Após aberto consumir em até 30 dias.

### IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

### IDENTIFICAÇÃO

Embalagem primária: Potes de Plástico.

Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado.

### TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e

“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.

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

Micotoxinas - (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Melamina	2,5 µg/kg

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 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 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/	10 <sup>2</sup>

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC n°623, de 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

