



## FICHA TÉCNICA

### Produto

**Brownie com Chocolate Meio Amargo**

### DESCRIÇÃO

Brownie com cobertura de chocolate meio amargo Zero açúcar, com Whey Isolado, zero lactose e sem adição de açúcares.

### COMPOSIÇÃO

Ingredientes: ovo, chocolate 50% sem adição de açúcar (manteiga de cacau, massa de cacau, cacau em pó, edulcorante maltitol, espessante polidextrose, emulsificante lecitina de girassol e extrato natural de baunilha), cacau em pó, óleo de girassol, farinha de arroz integral, proteína do soro de leite isolada (whey isolado), amido de mandioca, edulcorantes: xilitol e maltitol, conservantes: sorbato de potássio e propionato de cálcio, fermento químico: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, acidulante: ácido cítrico, emulsificante lecitina de soja, aroma idêntico ao natural.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO, DERIVADOS DO LEITE E DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER NOZES E AMENDOIM.

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

4 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 25g (1 unidade)			
Quantidade por porção	100 g	25 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	327	82	4
Carboidratos (g)	31	7,8	3
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	0	0	
Polióis Totais (g)	20	5,0	
Proteínas (g)	7,7	1,9	4
Gordura totais (g)	21	5,3	8
Gordura saturada (g)	5,9	1,5	7
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	6,2	1,6	6
Sódio (mg)	93	23	1

\*percentual de valores diários fornecidos pela porção

### VALIDADE

8 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

Embalagem primária: Saquinho monocamada de BOPP Metal  
Caixa de embarque: Caixa de papelão revestida com isopor

### 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.

### ANÁLISE

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)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Pães, bolos e outros produtos de panificação, estáveis à temperatura ambiente	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>
	Bolores e leveduras/g	10 <sup>4</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus Cereus presuntivo/g	10 <sup>3</sup>

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	10 µg/kg
Ocratoxina	10 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
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.