



## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Cupuaçu Desidratado

### DESCRIÇÃO

O Cupuaçu Desidratado em Pedacos é uma deliciosa e exótica opção para quem busca incorporar sabores amazônicos em sua dieta diária. Conhecido por seu sabor único, que lembra uma mistura de chocolate e frutas tropicais, o cupuaçu é uma fruta nativa da Amazônia, rica em nutrientes e com um perfil de sabor inigualável. Desidratado e adoçado, ele se torna um snack prático e saboroso.

### APLICAÇÃO

Lanches: Desfrute como um lanche doce e saudável a qualquer hora do dia. Sobremesas como complemento em sorvetes, iogurtes ou granolas para um toque tropical. Receitas Incorpore em receitas de bolos, tortas ou biscoitos para adicionar sabor e textura. Saladas Adicione a saladas de frutas para um contraste de sabores e texturas.

### COMPOSIÇÃO

Cupuaçu e Açúcar. CONTÉM GLÚTEN  
**ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, MACADÂMIA, CASTANHAS, AMENDOIM, SOJA, LEITE, AMÊNDOAS, AVELÃ, NOZES, PISTACHE E GERGELIM.**

### PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

### Peso líquido:

5kg x 1

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção por Embalagem: 20			
Porção de 50g (5 unidades)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético (kcal)	149	75	4
Carboidratos (g)	36	18	6
Açúcares Totais (g)	29	15	
Açúcares Adicionados (g)	29	14	28
Proteínas (g)	0	0	0
Gordura totais (g)	0,7	0,4	1
Gordura saturada (g)	0,3	0,1	1
Gordura Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	4,1	2,1	1

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

6 meses 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.

### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos plásticos transparentes e dupla proteção individualizada.

Embalagem secundária: saco de rafia.

### 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)	
<b>Umidade</b> 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		
Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 <sup>4</sup>
	Escherichia coli/g	10 <sup>2</sup>

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



“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.