



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Farinha de Maça

DESCRIÇÃO

A farinha de maçã é rica em fibras solúveis e insolúveis que estimulam a formação da flora bacteriana saudável e auxiliam no tratamento da disbiose intestinal. Além disso, combate a prisão de ventre e contribui com o processo de desintoxicação, eliminando resíduos presentes no organismo naturalmente.

COMPOSIÇÃO

Maçã in natura. NÃO CONTEM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (5 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	341Kcal	170,5 Kcal	9%
Carboidratos	85 g	42,5 g	14%
Açúcares Totais	74 g	37 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	2 g	1 g	8%
Gordura totais	0 g	0 g	1%
Gordura saturada	0 g	0 g	1 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	8 g	4 g	4%
Sódio	0 g	0 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

12 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: sacos plásticos transparentes e dupla proteção individualizada.

Embalagem secundária: caixa de papelão.

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

Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras) (RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA)	
Umidade	máxima 25 % (g/100g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Secas, desidratadas ou liofilizadas.	Escherichia coli/g	10 ²
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴
	Salmonella sp/25g	Ausente

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.