



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Gelatina em pó

DESCRIÇÃO

Gelatina 180 Bloom 30 Mesh é geralmente reconhecida como sendo estável durante pelo menos cinco anos, quando devidamente armazenados em recipientes fechados, e sob armazenamento em local fresco e seco.

APLICAÇÃO

Este produto é adequado para confeitos, sobremesas e produtos cárneos ou lácteos.

Solubilidade: Solúvel em água quente.

COMPOSIÇÃO

Proteína representa 84-90%, os sais minerais 1-2% e a água 8-15% a partir de peles bovinas.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Brasil

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	10g	% VD (*)
Valor energético	370 kcal	37 kcal	2 %
Carboidratos	8 g	1 g	0 %
Açúcares Totais	0g	0g	**
Açúcares Adicionados	0g	0g	0 %
Proteínas	80 g	8 g	15 %
Gordura totais	0g	0g	0 %
Gordura saturada	0g	0g	0 %
Gordura Trans	0g	0g	**
Fibra alimentar	0g	0g	0 %
Sódio	280 mg	28 mg	2 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

60 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.

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

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 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

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Alimentos preparados prontos para o consumo contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³
	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Cromo	10,0 mg/kg

“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.