



FICHA TÉCNICA

Produto

MILHO DE PIPOCA

DESCRIÇÃO

Os grãos do milho são, geralmente, amarelos ou brancos, podendo apresentar colorações variando desde o preto até o vermelho. O peso individual do grão varia, em média, de 250 a 300mg e sua composição média em base seca é 72% de amido, 9,5% proteínas, 9% fibra (a maioria resíduo detergente neutro) e 4% de óleo

COMPOSIÇÃO

Milho de pipoca. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira.

Peso líquido:

25 kg

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 25g (1 xícara)			
Quantidade por porção	100 g	25 g	% VD (*)
Valor energético	356 Kcal	89 Kcal	4%
Carboidratos	74 g	18g	6%
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0g	0%
Proteínas	10 g	2,5 g	5%
Gordura totais	4 g	1 g	2%
Gordura saturada	0,6 g	0,4 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	
Fibra alimentar	15 g	4 g	15%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Papel de kraft

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

Micotoxinas Milho de pipoca (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
Desoxinivalenol (DON)	2000 µg/kg
Fumonisin (B1 + B2)	5000 µg/kg
Zearalenona	150 µg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
"In natura", inteiros, selecionados ou não	Escherichia coli/g	10 ³
	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	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg
Cadmio	0,05 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.