



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Uva passa branca

DESCRIÇÃO

As passas são uvas que sofrem um processo de secagem, e apresenta fenólicos na casca, polpa e sementes o que se traduz num aumento da atividade antioxidante.

A passa é uma fonte de carboidrato e contém grandes quantidades de ferro, vitaminas A, B1, B2, B3, B6 e minerais.

APLICAÇÃO

A uva passa é geralmente incluída nos cereais como lanches, panificação, laticínios e produtos de confeitaria.

COMPOSIÇÃO

Uva passa branca, óleo de girassol. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Sul Africana

Peso líquido:

12,5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (2 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	324 Kcal	97 kcal	5%
Carboidratos	77 g	23 g	8%
Açúcares Totais	53 g	16 g	**
Açúcares Adicionados	0g	0 g	0 %
Proteínas	30 g	1 g	1%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	6,7 g	2 g	8%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação – validade de 30 dias após aberto.

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.

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)

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

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 09 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 contactando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.