

FICHA TÉCNICA

Revisado em: 28/09/2021

NOME DO PRODUTO	CHIPS DE BANANA VERDE - SABOR ORIGINAL			
	O chips de banana é um produto obtido a partir de processo de desidratação da			
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	fruta ainda verde, descascada, fatiada e frita em gordura de palma. Apresentando um			
2200.19.10.20.1				
	aspecto crocante, dourado de textura fina.			
INGREDIENTES	Banana verde, gordura de palma, ajisal. Não contém conservantes, gorduras trans ou aromas artificiais.			
	Parâmetro		%VD(*)	
	Valor Energético	74 Kcal - 310 KJ	4	
	Carboidrato	5g	2	
	Proteína	0	0	
	Gorduras Totais	6g	11	
Informação nutricional Porção	Gorduras Saturadas	2g	9	
15 gramas	Gorduras Trans	0	**	
(1 colher de sopa)	Fibra Alimentar	2,7g	11	
	Sódio	4 mg	0	
	Potassio	134 mg	**	
	(*) Valores Diários (VD) com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valores não estabelecidos. Chips da Banana verde, fatiada na espessura de 2mm, com aspecto dourado,			
CARACTERÍSTICAS				
	crocante. Sem matérias estranhas inócuas, fragamentos vegetais não comestíveis ou			
	outros apresentados.			
INFORMAÇÕES DOS RÓTULOS DA EMBALAGENS	Embalagem primária: Saco PP cristal (400g) com etiqueta auto adesiva ou Saco BOPP metalizado (50g) contendo nome do produto			
	marca do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e lote, orientações de consumo "após aberto consumo			
	imediato", tabela nutricional, ingredientes com suas especificações, peso líquido da unidade, número de registro do produto (caso			
	aplicável).			
	Embalagem Secundária: nome do produto, marca do produto, <mark>info</mark> rmações do fabricante, data de fabricação, validade e lote, orientações de armazenamento "Manter em local seco, ventilado e em temperatura ambiente", peso líquido da caixa de embarque			
		ter em local <mark>seco, v</mark> entila <mark>do e</mark> e <mark>m te</mark> mperatura	ambiente", peso líquido da caixa de embarque	
	empilhamento máximo.			
MODO DE CONSERVAÇÃO	Manter em local seco, ventilado, em temperatura ambiente e sem incidência de luz solar			
ARMAZENAMENTO	Empilhamento Máximo: 5 caixas			
PRAZO DE VAL <mark>IDA</mark> DE		04 mes <mark>es a</mark> pós data de <mark>fab</mark> ricação se emba <mark>lada</mark> em Saco <mark>PP cristal e</mark> 06 <mark>me</mark> ses após d <mark>ata de</mark> fabrica <mark>ção</mark> se saco BO <mark>PP</mark> metal		
MODO DE PREPARO	Abrir a <mark>emb</mark> alagem e se <mark>rvir</mark>			
	Rafael Vazami Neto Engenheiro Químico CREA/SP 0682015915			
RESPONSÁVEL TÉCNICO				
RESPONSÁVEL TÉCNICO	Nome/Razão Social: Nutrivita Indú	stria e Comercio LTDA ME		
RESPONSÁVEL TÉCNICO	Nome/Razão Social: Nutrivita Indú	stria e Comercio LTDA ME S/N Jardim Magario Sete Barras- SP 11910-0	000	
RESPONSÁVEL TÉCNICO FABRICANTE	Nome/Razão Social: Nutrivita Indú Endereço: Rua Projetada Fone: (13) 99665-06	S/N Jardim Magario Sete Barras- SP 11910-0 49 e-mail: <u>adm2@nutr</u>	000 yvitta.com.br	
	Nome/Razão Social: Nutrivita Indú Endereço: Rua Projetada	S/N Jardim Magario Sete Barras- SP 11910-0 49 e-mail: <u>adm2@nutr</u>		