



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Polvilho Doce

COMPOSIÇÃO

Produto amiláceo obtido da raiz de mandioca (Manihot esculenta) através de processo fermentação natural da fécula de mandioca através de processo tecnológico adequado. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20 g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	20 g	% VD (*)
Valor energético	352 Kcal	70 kcal	4%
Carboidratos	88 g	18 g	6 %
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	0 g	0 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 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

Sacaria de papel kraft multifolhada valvulada.

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

Características Físicas a Químicas (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade fécula de mandioca:	máxima 18 % (g/100 g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Zearalenona	200 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos Cereais e produtos de e a base de cereais, (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,20 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cadmio	0,20 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.



CERTIFICADO DE ANALISE

EMPRESA

IND E COM DE FECULA OLINDA LTDA
AV. LONDRINA
FONE: (044) 3432-8800
CNPJ: 76.063.965/0001-95 INSCR. EST: 7370057391
CEP.: 87970-000 MUNICIPIO: NOVA LONDRINA-PR

CLIENTE: RMOURA COMERCIO DE CEREAIS LTDA CNPJ: 04.445.927/0001-96

IDENTIFICACAO

PRODUTO.....: FECULA OLINDA TP 1 SC PAPEL 25KG
NUMERO LOTE....: 10
DATA FABRICACAO: 06/06/23-Ter
PRAZO VALIDADE.: 05/06/25-Qui

CARACTERISTICAS SENSORIAIS

ENSAIOS.....	PADRAO	RESULTADOS	UN. MEDIDA	METODOS
COR.....	Mín B A			

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

ENSAIOS.....	MINIMO	MAXIMO	RESULTADOS	UN. MEDIDA	METODOS
UMIDADE.....	10,00	14,00	12.60	%	
VAZAMENTO.....	99,00	100,00	99.62	%	
FATOR ACIDO.....	0,01	4,00	3.00	ml	
POLPA.....	0,01	0,50	0.00	ml	
PINTAS PRETAS.....	0,00	50,00	9.00	unidades	
PH.....	4,50	6,50	6.29		

MICROBIOLOGICA

ENSAIOS.....	PADRAO	RESULTADOS	UN. MEDIDA	METODOS
PESQUISA DE SALMONELLA SPP.....	Ausente /25g	Ausente		
BACILLUS CEREUS.....	Máx 1x10 ³	1,8x10 ¹	UFC/g	
ESCHERICHIA COLI.....	Máx 1x10 ²	<1,0x10 ¹	UFC/GRAMA	



Zona
Cerealista

online

Mariel de Lima

MARIEL DE LIMA