

Produto

Uva passa preta Argentina

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 de pequeno-almoço, panificação, laticínios e produtos de confeitaria.

COMPOSIÇÃO

Uva passa preta, Óleo de Girassol. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Argentina

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL             |          |         |          |
|------------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 30g (2 colheres de sopa) |          |         |          |
| Quantidade por porção              | 100g     | 30g     | % VD (*) |
| Valor energético                   | 299 kcal | 90 Kcal | 5%       |
| Carboidratos                       | 79 g     | 23 g    | 2%       |
| Açúcares Totais                    | 59 g     | 18g     | **       |
| Açúcares Adicionados               | 0 g      | 0 g     | 0%       |
| Proteínas                          | 3,1 g    | 1 g     | 1%       |
| Gordura totais                     | 0,5 g    | 0,15 g  | 0%       |
| Gordura saturada                   | 0 g      | 0 g     | 0%       |
| Gordura Trans                      | 0 g      | 0 g     | **       |
| Fibra alimentar                    | 3,7 g    | 1,1 g   | 1%       |
| Sódio                              | 11 mg    | 3,3 mg  | 0%       |

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

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

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.  
Embalagem secundária: Caixa de Papelão

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

|                                                                                                                             |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Produtos de Frutas secos ou desidratados (exceto frutas secas tenras)<br>(RDC Nº. 272, de 22 de setembro de 2005. - ANVISA) |                      |
| Umidade                                                                                                                     | máxima 25 % (g/100g) |

|                                                                                                            |                       |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| Padrões microbiológicos<br>(RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN Nº161 de 01 de julho de 2022 |                       |                 |
| FRUTAS E DERIVADOS                                                                                         |                       |                 |
| Secas, desidratadas ou liofilizadas                                                                        | Escherichia coli/g    | 10 <sup>2</sup> |
|                                                                                                            | Salmonella sp/25g     | Ausente         |
|                                                                                                            | Bolores e leveduras/g | 10 <sup>4</sup> |
| Micotoxinas<br>(RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>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<br>(RDC Nº 623, DE 9 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 |
| Frutas desidratadas exceto uva passa                                                            | 25 em 225g                                                                        |

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”