

## FICHA TÉCNICA

### Produto

**Banana Passa Drageada com Chocolate Meio Amargo 44%**

### DESCRIÇÃO

As bananas passa com chocolate e uma ótima opção de lanche, pré-treino ou apenas para matar a vontade de consumir doce.

### COMPOSIÇÃO

Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, gordura anidra do leite, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aromatizante e Banana Passa. CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### PAÍS DE ORIGEM

Indústria Brasileira

### Peso líquido:

2,5 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL     |                        |          |
|----------------------------|------------------------|----------|
| Porção de 18g (5 unidades) |                        |          |
| Quantidade por porção      |                        | % VD (*) |
| Valor energético           | 98,6 kcal<br>413,82 KJ | 4,93%    |
| Carboidratos               | 11,22 g                | 3,73%    |
| Proteínas                  | 1,92 g                 | 3,5%     |
| Gordura totais             | 9,94 g                 | 15%      |
| Gordura saturada           | 3,70 g                 | 16,8%    |
| Fibra alimentar            | 1,81g                  | 8,22%    |
| Sódio                      | 0 mg                   | 0%       |

Não contém quantidades significativas de gorduras trans e sódio.

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

### VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de papelão laminado.

Embalagem secundária: caixa de isopor

### 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.

Armazenar em local seco e ventilado, entre 18 e 20° C.

Umidade relativa do ar entre 50 a 60% (UR).

Ao abrigo do sol, na embalagem original, fechada e protegida do contato direto com o solo.

Não armazenar junto de produtos químicos ou que exalem odores.

### ANÁLISES

| Micotoxinas<br>(RDC Nº 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA)<br>IN Nº88 de 26 de março de 2021- ANVISA |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Aflatoxinas B1, B2, G1, G2                                                                            | 5 µg/kg |
| Ocratoxina A                                                                                          | 5 µg/kg |

| Contaminantes Inorgânicos em Alimentos<br>(RDC Nº 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA)<br>IN Nº88 de 26 de março de 2021- ANVISA |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Arsênio                                                                                                                          | 0,40 mg/kg |
| Chumbo                                                                                                                           | 0,40 mg/kg |
| Cádmio                                                                                                                           | 0,30 mg/kg |

| Aspecto Microbiológicas<br>(RDC Nº331 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019- ANVISA)<br>IN Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 |                       |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|
| Balas, pastilhas, drageas, caramelos, gomas de mascar e outros confeitos                                        | Bolores e leveduras/g | 10 <sup>3</sup> |
|                                                                                                                 | Salmonella sp/25g     | Ausente         |
|                                                                                                                 | Enterobacteriaceae/g  | 10 <sup>2</sup> |

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<br>(RDC Nº 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA) |        |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentos em geral                                                                               | Ácaros | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias |
|                                                                                                  | Areia  | 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido                                       |

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