

## Produto

### Chips de Shitake

#### DESCRIÇÃO

Chips de shitake são um lanche crocante e saboroso feito a partir do cogumelo shitake, conhecido por seus benefícios nutricionais e sabor umami. Eles podem ser consumidos como um petisco por si só ou adicionados a saladas e outros pratos para adicionar textura e sabor.

#### APLICAÇÃO

Chips de Shitake é muito usado na culinária chinesa e japonesa, o shitake pode ser consumido em diversas formas como risotos, saladas, pizzas, diversos tipos de molhos, grelhados e estrogonofe.

#### COMPOSIÇÃO

81,8% cogumelo shiitake, ,14% óleo vegetal comestível, 4% xarope de malte, 0,2% sal.

**LIOFILIZADO E FRITO.**  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### PAÍS DE ORIGEM

China

#### Peso bruto:

5 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL              |       |      |          |
|-------------------------------------|-------|------|----------|
| Porção de 50g (11 colheres de sopa) |       |      |          |
| Quantidade por porção               | 100 g | 50g  | % VD (*) |
| Valor energético (Kcal)             | 118   | 59   | 3        |
| Carboidratos (g)                    | 12,5  | 6,2  | 2        |
| Açúcares Totais (g)                 | 6,5   | 3,25 |          |
| Açúcares Adicionados (g)            | 6,5   | 3,25 | 7        |
| Proteínas (g)                       | 3,8   | 1,9  | 4        |
| Gordura totais (g)                  | 5,2   | 2,6  | 4        |
| Gordura saturada (g)                | 1     | 0,5  | 3        |
| Gordura Trans (g)                   | 0     | 0    | 0        |
| Fibra alimentar (g)                 | 3     | 1,5  | 6        |
| Sódio (mg)                          | 224   | 112  | 6        |

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

#### VALIDADE

Validade de 12 meses, a partir da data de fabricação. Após aberto, válido por 30 dias.

#### 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 |                       |                 |
| Secas,<br>desidratadas ou<br>lioofilizadas                                                                 | Salmonella sp/25g     | Ausente         |
|                                                                                                            | Escherichia coli/g    | 10 <sup>2</sup> |
|                                                                                                            | Bolores e leveduras/g | 10 <sup>4</sup> |

|                                                                                              |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<br>(RDC 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 |

|                                                                                                         |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 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 A                                                                                            | 10 µg/kg |

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