



FICHA TÉCNICA – UVA PASSA PRETA

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Uva Passa Preta

DESCRIÇÃO

A Uva na forma de passas fica mais concentrada, para fazer um quilo de passas é necessário aproximadamente 3,5 quilos de uvas frescas. Com a remoção da água no processo de desidratação seus nutrientes ficam concentrados.

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

As Uvas Passas podem ser adicionadas a pratos doces (bolos, biscoitos, sorvetes, iogurtes) e salgados (saladas, arroz, macarrão, carnes de aves ou suínas) ou consumidas como sobremesas, petiscos e até adicionada a mix de castanhas.

INGREDIENTES

Uva Passa Preta e óleo de vegetal

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Importada

ESPECIFICAÇÕES:

❖ Sensoriais:

- Aspecto do produto: Característico
- Cor: Arroxeadas
- Odor: Característico
- Sabor: Adocicado

❖ Peso líquido:

10Kg – Não Contém Glúten

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (2 Colheres de Sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	90Kcal – 378KJ	5%
Carboidratos	24g	8%
Proteínas	1g	1%
Gordura totais	0g	0%
Gordura saturada	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Fibra alimentar	1g	4%
Sódio	3mg	0%

(*) % 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 a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante

EMBALAGEM - COMERCIALIZAÇÃO

Embalagem Primária: 10Kg - Saco Plástico

Embalagem Secundária : 10Kg – Caixa de Papelão

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Denominação de venda, ingredientes, peso líquido, identificação de origem, nome e endereço do importador (quando aplicável), informação nutricional (quando aplicável), presença de glúten e/ou alérgenos lote e validade.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpo, seco, livre 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 paletes e separado por data de fabricação.

ALIMENTO - IMAGEM



As Informações obtidas acima são de análises de empresas fabricantes, onde não temos nenhum processo produtivo, apenas importação, fracionamento, armazenamento e distribuição.