

FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA



CHIPA

Nome: Chipa

Ingredientes: Fécula de Mandioca, margarina, amido modificado, polvilho azedo, fécula de batata, maltodextrina, fuba branco, sal, fermento químico, esteroil 2 lactil lactato de calcio, aroma de queijo provolone. **NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, OVOS, LEITE, SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA**

Tabela Nutricional:

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS		
Porção de 100 g		
Quantidade por porção:		% VD (*)
Valor Nutricional	350 Kcal 1470 KJ	17,50%
Carboidratos	75g	25,00%
Proteínas	10g	13,50%
Gorduras Totais	0g	0,00%
Gorduras Saturadas	0g	0,00%
Gorduras Trans	0g	Não Estabelecido
Fibra Alimentar	2g	8,00%
Sódio	780mg	32,50%

Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

Documento: 01	Revisão: 01	Data: 20/01/2018
Revisado por: Tiago Aristeu Oliveira de Sousa	Aprovado por: Pedro Nicoletti	Página: 1 / 3

FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA

Alergênicos

Cereais que contem glútem	*
Crustacéos	
Ovos	*
Peixes	
Amendoins	
Soja	*
Leite	*
Frutos de Casca Rija	
Aipos	
Mostarda	
Semente de Sésamo	
Dioxido de enxofre e sulfitos	

Legenda

X	Contém
*	Pode conter traços

Documento: 01	Revisão: 01	Data: 20/01/2018
Revisado por: Tiago Aristeu Oliveira de Sousa	Aprovado por: Pedro Nicoletti	Página: 2 / 3

FICHA TÉCNICA

GRANO NICOLETTI COM. ALIM LTDA

PADRÃO MICROBIOIÓGICO : RDC 12 Aprova regulamnto de limites microbiológicos para alimentos.

PADRÃO SENSORIAL: **Cor:** Característico **Sabor:** Característico **Odor:** Característico
Textura: Característico

MACROSCOPIA: Ausência em 25g

Conservação: Manter sob local seco e arejado, sem contato com produtos químicos que possuem odor.

Grano Nicoletti Com Alim Ltda
Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP
CNPJ:20.217.327/0001-08

Após aberta a embalagem consumir em até 5 Dias.

VALIDADE DO PRODUTO: 180 Dias

Produto isento de Registro no M.S. conforme Resolução nº23 de 15/03/2000 e RDC 278 de 22/09/2005.

RESPONSÁVEL TÉCNICO
Dr Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Engenheiro de Alimentos e Bebidas
CRBM 23145
CRQ –IV 04478352

Documento:01
Revisão: 01
Data: 20/01/2018

Revisado por:
Dr Tiago Aristeu Oliveira de S.
Aprovado por: Pedro Nicoletti

Página: 3 / 3