GRAMORE	REALCE SABOR DO NORTE (TEMPERA TUDO) - 5kg - CÓDIGO 1006	
	Código do Documento: 008_FT0555	**Revisão:** 00
	Período de expiração: -	**Data de elaboração:** 09/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Produto obtido da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos.

2. APLICAÇÃO

Ideal para feijão, caldos, entre outros.

3. INDREDIENTES

Sal, amido de milho (*Bacillus Thuringienses, Streptomyces Viridochromogenes, Agrobaterium tumefaciens, Sphingobium herbicidorovans e Zea Maya*), açúcar, coentro desidratado, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, cominho, alho, cebola, óleo de soja (*Agrobaterium tumefaciens*), realçador de sabor glutamato monossódico e corante natural de urucum INS 160b.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de soja. Pode conter leite

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	122
Carboidratos (g)	26

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	2
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4
Sódio (mg)	8040

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

18. Especiarias, temperos e molhos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
b) Temperos desidratados, em pasta ou prensados (mistura para tempero de feijão, caldos em cubos, misturas para refogar)	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	<10

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
n.a.	n.a.	n.a.

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
-	-	-

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

5. Especiarias	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Especiarias	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Contém óleo de soja e amido de milho transgênicos.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.