

	MIX DE VEGETAIS - 5kg - CÓDIGO 1044	
	Código do Documento: 008_FT0827	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Mix de vegetais

2. APLICAÇÃO

Snack

3. INDREDIENTES

Cenoura, Rabanete vermelho, rabanete branco, batata doce, batata doce roxa, batata inglesa, abobora, feijão verde (vagem), sal, maltose e óleo de palma.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

China

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	144
Carboidratos (g)	64
Açúcares totais (g)	64
Açúcares adicionados (g)	16

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	MIX DE VEGETAIS - 5kg - CÓDIGO 1044	
	Código do Documento: 008_FT0827	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/03/2025

Proteínas (g)	3,2
Gorduras totais (g)	1,4
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4,8
Sódio (mg)	0

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

2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10
	Bolores e leveduras/g	10^3
a) Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/g	10^2

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	Cobre	10

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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	MIX DE VEGETAIS - 5kg - CÓDIGO 1044	
	Código do Documento: 008_FT0827	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/03/2025

-	-	-
---	---	---

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

Grupos de Alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
-	-	-

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)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 24 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir em até 30 dias 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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	MIX DE VEGETAIS - 5kg - CÓDIGO 1044	
	Código do Documento: 008_FT0827	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/03/2025

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

18. ARMAZENAMENTO

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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso