

	ORÉGANO - ARGENTINO - TIPO 1 - 5kg - CÓDIGO 1137	
	Código do Documento: 008_FT0259	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

1. DESCRIÇÃO

Orégano

2. APLICAÇÃO

Tempero

3. INGREDIENTES

Orégano

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Argentina

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	103
Carboidratos (g)	15
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ORÉGANO - ARGENTINO - TIPO 1 - 5kg - CÓDIGO 1137	
	Código do Documento: 008_FT0259	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

Proteínas (g)	5
Gorduras totais (g)	2,5
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	0

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

18. ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
a) Especiarias	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/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)
Hortaliças de folha, incluídas as Brássicas de folhas soltas, e ervas aromáticas: e) Ervas aromáticas - Manjericão, <i>Ocimum basilicum</i> L. - Cebolinha, <i>Allium fistulosum</i> L. e <i>Allium schoenoprasum</i> - Estragão, <i>Artemisia dracunculus</i> L. - Loreiro ou louro, <i>Laurus nobilis</i> L. - Orégano, <i>Origanum vulgare</i> L. - Salsa, <i>Petroselinum crispum</i> Mill. Fuss. - Alecrim, <i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Arsênio total	0,30
	Cádmio	0,20
	Chumbo	0,30

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ORÉGANO - ARGENTINO - TIPO 1 - 5kg - CÓDIGO 1137	
	Código do Documento: 008_FT0259	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

- Sálvia, <i>Salvia officinalis</i> L.		
- Tomilho, <i>Thymus vulgaris</i> L.		

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

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

Grupos de Alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Orégano (todas as formas de apresentação)	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	20 em 10g
	Insetos inteiros mortos próprios da cultura	20 em 10g
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 10g

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.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	ORÉGANO - ARGENTINO - TIPO 1 - 5kg - CÓDIGO 1137	
	Código do Documento: 008_FT0259	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

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 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.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso