

| | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------------|
|  | PÁPRICA DOCE - 10kg - CÓDIGO 1368 | |
| | Código do Documento: 008_FT0256 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 31/10/2024 |

1. DESCRIÇÃO

Páprica Doce

2. APLICAÇÃO

Tempero

3. INDREDIENTES

Páprica moída, farinha de milho (*Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis Thaliana*, *Bacillus Thuringiensis*, *Streptomyces Viridochromogenes* e *Zea Mays*) enriquecida com ferro e ácido fólico e óleo de soja (*Agrobacterium spp*).

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

CONTÉM DERIVADO DE SOJA

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

10kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|-------------------------|------|
| | 100g |
| Valor energético (kcal) | 265 |
| Carboidratos (g) | 25 |
| Açúcares totais (g) | 3,4 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | PÁPRICA DOCE - 10kg - CÓDIGO 1368 | |
| | Código do Documento: 008_FT0256 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 31/10/2024 |

| | |
|--------------------------|-----|
| Açúcares adicionados (g) | 0 |
| Proteínas (g) | 5,3 |
| Gorduras totais (g) | 16 |
| Gorduras saturadas (g) | 2,6 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 12 |
| Sódio (mg) | 27 |

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) |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| | | |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | PÁPRICA DOCE - 10kg - CÓDIGO 1368 | |
| | Código do Documento: 008_FT0256 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 31/10/2024 |

| | | |
|------|------|------|
| 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 |
|---------------------|--------------------|-----------------------|
| n.a. | n.a. | n.a. |

| 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 farinha 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.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  | PÁPRICA DOCE - 10kg - CÓDIGO 1368 | |
| | Código do Documento: 008_FT0256 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 31/10/2024 |

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 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