

	<b>CÚRCUMA EM PÓ FECULADA - 10kg - CÓDIGO 1416</b>	
	Código do Documento: 008_FT0237	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Cúrcuma em pó feculada

## 2. APLICAÇÃO

Tempero, pratos com ovos, pickles, molhos cremosos, maioneses, massa, frango, peixe, arroz e pães

## 3. INDREDIENTES

Cúrcuma moída e farinha de milho (*Agrobacterium tumefaciens*, *Arabidopsis Thaliana*, *Bacillus Thuringienses*, *Streptomyces Viridochromogenes* e *Zea Mays*) enriquecida com ferro e ácido fólico.

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

PODE CONTER 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)

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	338
Carboidratos (g)	68
Açúcares totais (g)	2,9

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>CÚRCUMA EM PÓ FECULADA - 10kg - CÓDIGO 1416</b>	
	Código do Documento: 008_FT0237	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	9,5
Gorduras totais (g)	9,9
Gorduras saturadas (g)	3,1
Gorduras trans (g)	1,7
Fibras alimentares (g)	21
Sódio (mg)	29

#### 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.

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>CÚRCUMA EM PÓ FECULADA - 10kg - CÓDIGO 1416</b>	
	Código do Documento: 008_FT0237	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

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

## 15. VALIDADE

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>CÚRCUMA EM PÓ FECULADA - 10kg - CÓDIGO 1416</b>	
	Código do Documento: 008_FT0237	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

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.

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso