

	CALDO SABOR BACON - EM PÓ - 10kg - CÓDIGO 1436	
	Código do Documento: 008_FT0635	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

1. DESCRIÇÃO

Preparado para caldo sabor bacon

2. APLICAÇÃO

Tempero

3. INDREDIENTES

Sal, amido de milho, açúcar refinado, óleo de soja, páprica, alho em pó, cebola em pó, salsa, aipo, pimenta do reino, realçador de sabor glutamato monossódico, corante, antiumectante fosfato tricálcico, antioxidante ácido cítrico, aroma idêntico ao natural de bacon.

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)	29
Carboidratos (g)	4,3
Açúcares totais (g)	3,8

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso



CALDO SABOR BACON - EM PÓ - 10kg - CÓDIGO 1436

Código do Documento: 008_FT0635

Revisão: 00

Período de expiração: -

Data de elaboração: 16/02/2025

Açúcares adicionados (g)	3,2
Proteínas (g)	0
Gorduras totais (g)	1,2
Gorduras saturadas (g)	0,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	33542

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

	CALDO SABOR BACON - EM PÓ - 10kg - CÓDIGO 1436	
	Código do Documento: 008_FT0635	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

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)

Grupo 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)

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

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	CALDO SABOR BACON - EM PÓ - 10kg - CÓDIGO 1436	
	Código do Documento: 008_FT0635	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/02/2025

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