

	<b>PÁPRICA DOCE - ASTA 80 - 25kg - CÓDIGO 1588</b>	
	Código do Documento: 008_FT0255	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Páprica Doce Asta 80

## 2. APLICAÇÃO

Tempero

## 3. INDREDIENTES

Páprica moída

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Peru

## 8. PESO LÍQUIDO

25kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	282
Carboidratos (g)	32
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>PÁPRICA DOCE - ASTA 80 - 25kg - CÓDIGO 1588</b>	
	Código do Documento: 008_FT0255	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

Proteínas (g)	7,1
Gorduras totais (g)	14
Gorduras saturadas (g)	2,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	19
Sódio (mg)	35

#### 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 <sup>2</sup>

#### 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

	<b>PÁPRICA DOCE - ASTA 80 - 25kg - CÓDIGO 1588</b>	
	Código do Documento: 008_FT0255	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 31/10/2024

<p>Especiarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capsicum spp., o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentas, pimenta em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce;</li> <li>- Piper spp., o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta;</li> <li>- Myristica fragrans, noz-moscada;</li> <li>- Zingiber officinale, gengibre;</li> <li>- Curcuma longa, cúrcuma;</li> <li>- Misturas de especiarias que contenham uma ou mais das especiarias acima indicadas.</li> </ul>	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20
	Ocratoxina A	30

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

Grupos de Alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Páprica	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	80 em 25g
	Fragmentos de pelos de roedor	11 em 25g
	Fungo - Contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard	20% de campos positivos

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

	<b>PÁPRICA DOCE - ASTA 80 - 25kg - CÓDIGO 1588</b>	
	Código do Documento: 008_FT0255	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: 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