

	ALHO PORÓ EM FLOCOS - CODIGO 1644	
	Código do Documento: 008_FT0003	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/04/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Alho poró em flocos

## 2. APLICAÇÃO

Utilizado em molhos, saladas, temperos, carnes, frangos, peixes

## 3. INGREDIENTES

Alho poró em flocos

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

China

## 8. PESO LÍQUIDO

10 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 2000			
Porção 5g (1 colheres de chá)			
	100g	5g	%VD
Valor energético (kcal)	335	17	1
Carboidratos (g)	43	2,2	1
Açúcares totais (g)	1	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	33	1,7	3
Gorduras totais (g)	3,3	0,2	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	35	1,8	7
Sódio (mg)	6,7	0	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

2. Hortaliças, raízes, tubérculos, fungos comestíveis e derivados	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
-------------------------------------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	ALHO PORÓ EM FLOCOS - CODIGO 1644	
	Código do Documento: 008_FT0003	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/04/2024

d) Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10
	Bolores e leveduras/g	10 <sup>3</sup>

#### 11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Hastes Jovens e Pecíolos Esta categoria inclui os seguintes gêneros: - Alho-poró, Allium porrum L.	Arsênio total	0,20
	Chumbo	0,20
	Cádmio	0,10

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

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: 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.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
-----------------------------------------------

	ALHO PORÓ EM FLOCOS - CODIGO 1644	
	Código do Documento: 008_FT0003	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/04/2024

## 18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

## 19. EMBALAGEM

Primária: saco plástico

Secundário: caixa de papelão

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso