

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | FAVA DE BAUNILHA - 10 x 1un - CÓDIGO 1719 |                                |
|  | Código do Documento: 008_FT0892           | Revisão: 00                    |
|  | Período de expiração: -                   | Data de elaboração: 14/05/2025 |

## 1. DESCRIÇÃO

Fava de baunilha

## 2. APLICAÇÃO

Cremes, recheios, bolos, tortas, sorvetes, entre outros

## 3. INGREDIENTES

Fava de baunilha

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Sri Lanka

## 8. PESO LÍQUIDO

50g (0,5g / unidade)

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL   |      |
|--------------------------|------|
|                          | 100g |
| Valor energético (kcal)  | 53   |
| Carboidratos (g)         | 13   |
| Açúcares totais (g)      | 0    |
| Açúcares adicionados (g) | 0    |
| Proteínas (g)            | 0    |

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
|  | <b>FAVA DE BAUNILHA - 10 x 1un - CÓDIGO 1719</b> |                                |
|  | Código do Documento: 008_FT0892                  | Revisão: 00                    |
|  | Período de expiração: -                          | Data de elaboração: 14/05/2025 |

|                        |   |
|------------------------|---|
| Gorduras totais (g)    | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 |
| Gorduras trans (g)     | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 0 |
| Sódio (mg)             | 8 |

#### 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) |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| n.a.                                 | n.a.                              | n.a.         |

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
|  | <b>FAVA DE BAUNILHA - 10 x 1un - CÓDIGO 1719</b> |                                |
|  | Código do Documento: 008_FT0892                  | Revisão: 00                    |
|  | Período de expiração: -                          | Data de elaboração: 14/05/2025 |

## 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: 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.

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | FAVA DE BAUNILHA - 10 x 1un - CÓDIGO 1719 |                                |
|  | Código do Documento: 008_FT0892           | Revisão: 00                    |
|  | Período de expiração: -                   | Data de elaboração: 14/05/2025 |

## 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