

|                                                                                  |                                     |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
|  | TEMPERO GOURMET - 5kg - CÓDIGO 1894 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0558     | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -             | Data de elaboração: 10/01/2025 |

## 1. DESCRIÇÃO

Produto obtido da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos.

## 2. APLICAÇÃO

Ideal para arroz, feijão, molhos, refogados, batatas cozidas ou assada, massas, carnes, frangos e também pode ser usado à mesa para temperar ou como decoração de saladas cruas.

## 3. INDREDIENTES

Cebola granulada, cenoura em flocos, salsa desidratada, alho granulado, realçador de sabor glutamato monossódico e óleo de soja (*Agrobacterium spp*).

## 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

5kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  |      |
|-------------------------|------|
|                         | 100g |
| Valor energético (kcal) | 46   |
| Carboidratos (g)        | 6,9  |
| Açúcares totais (g)     | 0    |

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso



TEMPERO GOURMET - 5kg - CÓDIGO 1894

Código do Documento: 008\_FT0558

Revisão: 00

Período de expiração: -

Data de elaboração: 10/01/2025

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Açúcares adicionados (g) | 0   |
| Proteínas (g)            | 0,6 |
| Gorduras totais (g)      | 1,8 |
| Gorduras saturadas (g)   | 0,2 |
| Gorduras trans (g)       | 0   |
| Fibras alimentares (g)   | 1,5 |
| Sódio (mg)               | 727 |

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.        |

|                                      |                                   |              |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| Alimentos ou categorias de alimentos | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | LMT (mcg/kg) |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------|

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|                                                                                  |                                     |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
|  | TEMPERO GOURMET - 5kg - CÓDIGO 1894 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0558     | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -             | Data de elaboração: 10/01/2025 |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   |   |
| - | - | - |

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

| 5. Especiarias | Matérias estranhas                                            | Limites de tolerância                                         |
|----------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Especiarias    | Fragmentos de insetos indicativos de falhas nas boas práticas | 80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal |

| 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 óleo de soja 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

|                                               |
|-----------------------------------------------|
| Responsável pela elaboração:<br>Erika Cardoso |
|-----------------------------------------------|

|                                                                                  |                                     |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
|  | TEMPERO GOURMET - 5kg - CÓDIGO 1894 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0558     | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -             | Data de elaboração: 10/01/2025 |

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 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