

**ORÉGANO - ARGENTINO - TIPO 1 - 15kg - CÓDIGO 2371**

Código do documento: 008_FT1120

Período de expiração: -

Data de elaboração: 15/12/2025

Revisão: 0

1. DESCRIÇÃO

Orégano

2. APLICAÇÃO

Tempero

3. INDREDIENTES

Orégano

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Argentina

8. PESO LÍQUIDO

15kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	103
Carboidratos (g)	15
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	5
Gorduras totais (g)	2,5

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

**ORÉGANO - ARGENTINO - TIPO 1 - 15kg - CÓDIGO 2371**

Código do documento: 008_FT1120

Período de expiração: -

Data de elaboração: 15/12/2025

Revisão: 0

Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	0

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 ²

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Hortaliças de folha, incluídas as Brássicas de folhas soltas, e ervas aromáticas: e) Ervas aromáticas - Manjerição, Ocimum basilicum L. - Cebolinha, Allium fistulosum L. e Allium schoenoprasum - Estragão, Artemisia dracunculus L. - Loreiro ou louro, Laurus nobilis L. - Orégano, Origanum vulgare L. - Salsa, Petroselinum crispum Mill. Fuss. - Alecrim, Rosmarinus officinalis L. - Sálvia, Salvia officinalis L. - Tomilho, Thymus vulgaris L.	Arsênio total	0,30
	Cádmio	0,20
	Chumbo	0,30

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	ORÉGANO - ARGENTINO - TIPO 1 - 15kg - CÓDIGO 2371 Código do documento: 008_FT1120 Período de expiração: - Data de elaboração: 15/12/2025 Revisão: 0
---	--

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

Grupo de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Orégano (todas as formas de apresentação)	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	20 em 10g
	Insetos inteiros mortos próprios da cultura	20 em 10g
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 10g

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Orégano	Areia	3% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Alimentos em geral	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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

**ORÉGANO - ARGENTINO - TIPO 1 - 15kg - CÓDIGO 2371**

Código do documento: 008_FT1120

Período de expiração: -

Data de elaboração: 15/12/2025

Revisão: 0

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