



QUIABO CHIPS - 3kg - CÓDIGO 2376

Código do documento: 008_FT1121

Período de expiração: -

Data de elaboração: 18/12/2025

Revisão: 0

1. DESCRIÇÃO

Quiabo chips

2. APLICAÇÃO

Aperitivos, acompanhamentos de pratos

3. INDREDIENTES

Quiabo, óleo vegetal comestível, xarope de malte e sal

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de cevada

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

China

8. PESO LÍQUIDO

3kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	130
Carboidratos (g)	7
Açúcares totais (g)	1,2
Açúcares adicionados (g)	1
Proteínas (g)	2

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	QUIABO CHIPS - 3kg - CÓDIGO 2376
	Código do documento: 008_FT1121
	Período de expiração: -
	Data de elaboração: 18/12/2025
	Revisão: 0

Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,2
Sódio (mg)	160

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

2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Hortaliças frutos distintas da família Cucurbitaceae Esta categoria inclui as seguintes espécies: a) Solanácea - Berinjela, Solanum melongena L. - Quiabo, Abelmoschus esculentus(L.) Moench. - Pimenta, Capsicum annuum L. - Tomate, Lycopersicon esculentum Mill. - Outros.	Arsênio total	0,10
	Cádmio	0,05
	Chumbo	0,10

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

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

**QUIABO CHIPS - 3kg - CÓDIGO 2376**

Código do documento: 008_FT1121

Período de expiração: -

Data de elaboração: 18/12/2025

Revisão: 0

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: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir em até 30 dias 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 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