

	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA PREMIUM - SEM ADIÇÃO DE SAL - 5kg - CÓDIGO 2457	
	Código do Documento: 008_FT1173	Revisão: 00
	Data de elaboração: 24/06/2026	Período de expiração: -

1. DESCRIÇÃO

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

2. APLICAÇÃO

Tempero

3. INDREDIENTES

Alho granulado, cebola granulada, pimentão vermelho em flocos, tomate em flocos, salsa desidratada, orégano, cebolinha desidratada, manjerição e mostarda amarela.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Pode conter soja e trigo

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

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)	260
Carboidratos (g)	54
Açúcares totais (g)	5,3

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
--

	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA PREMIUM - SEM ADIÇÃO DE SAL - 5kg - CÓDIGO 2457	
	Código do Documento: 008_FT1173	Revisão: 00
	Data de elaboração: 24/06/2026	Período de expiração: -

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	7,7
Gorduras totais (g)	1,7
Gorduras saturadas (g)	0,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	20
Sódio (mg)	17

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 CONTAMINANTES (RDC 722/22, IN 160/22 E IN351/25)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
n.a.	n.a.	n.a.

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Alimentos em geral, exceto fórmulas infantis	Melamina	2,5

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Especiarias: - Capsicum spp., o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20
	Ocratoxina A	30

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA PREMIUM - SEM ADIÇÃO DE SAL - 5kg - CÓDIGO 2457	
	Código do Documento: 008_FT1173	Revisão: 00
	Data de elaboração: 24/06/2026	Período de expiração: -

pimentas, pimenta em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce; - Piper spp., o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta; - Myristica fragrans, noz-moscada; - Zingiber officinale, gengibre; - Curcuma longa, cúrcuma; - Misturas de especiarias que contenham uma ou mais das especiarias acima indicadas.		
--	--	--

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: 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

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA PREMIUM - SEM ADIÇÃO DE SAL - 5kg - CÓDIGO 2457	
	Código do Documento: 008_FT1173	Revisão: 00
	Data de elaboração: 24/06/2026	Período de expiração: -

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.

19. OBSERVAÇÕES

As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.