

	TEMPERO CHIMICHURRI COM PIMENTA PREMIUM - SEM ADIÇÃO DE SAL - 5kg - CÓDIGO 2458	
	Código do Documento: 008_FT1174	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

Cebola granulada, alho granulado, pimentão vermelho em flocos, tomate em flocos, salsa desidratada, orégano, pimenta calabresa, 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)	272
Carboidratos (g)	54
Açúcares totais (g)	5,3

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	TEMPERO CHIMICHURRI COM PIMENTA PREMIUM - SEM ADIÇÃO DE SAL - 5kg - CÓDIGO 2458	
	Código do Documento: 008_FT1174	Revisão: 00
	Data de elaboração: 24/06/2026	Período de expiração: -

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	8,1
Gorduras totais (g)	2,5
Gorduras saturadas (g)	0,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	21
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 COM PIMENTA PREMIUM - SEM ADIÇÃO DE SAL - 5kg - CÓDIGO 2458	
	Código do Documento: 008_FT1174	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 COM PIMENTA PREMIUM - SEM ADIÇÃO DE SAL - 5kg - CÓDIGO 2458	
	Código do Documento: 008_FT1174	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.