

	TEMPERO CHIMICHURRI SABOR LIMÃO - TRADICIONAL - 5kg - CÓDIGO 2502	
	Código do Documento: 008_FT1182	Revisão: 02
	Data de elaboração: 17/07/2026	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, caldo de galinha, salsa desidratada, manjerona, alho granulado, cúrcuma em pó, óleo de soja (*Agrobacterium spp*), tomate em flocos, realçador de sabor glutamato monossódico, aroma natural de limão, antioxidante ácido cítrico, e antiumectante fosfato tricálcico.

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)	268
Carboidratos (g)	51
Açúcares totais (g)	1,2

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
--

	TEMPERO CHIMICHURRI SABOR LIMÃO - TRADICIONAL - 5kg - CÓDIGO 2502	
	Código do Documento: 008_FT1182	Revisão: 02
	Data de elaboração: 17/07/2026	Período de expiração: -

Açúcares adicionados (g)	0,2
Proteínas (g)	6,7
Gorduras totais (g)	4,1
Gorduras saturadas (g)	0,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	8,2
Sódio (mg)	7631

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	Outros contaminantes em alimentos	LMT (mg/kg)
Alimentos em geral, exceto fórmulas infantis	Melamina	2,5

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	TEMPERO CHIMICHURRI SABOR LIMÃO - TRADICIONAL - 5kg - CÓDIGO 2502	
	Código do Documento: 008_FT1182	Revisão: 02
	Data de elaboração: 17/07/2026	Período de expiração: -

Especiarias: - Capsicum spp., o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo 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.	Ocratoxina A	30
---	--------------	----

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)

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: Erika Cardoso

	TEMPERO CHIMICHURRI SABOR LIMÃO - TRADICIONAL - 5kg - CÓDIGO 2502	
	Código do Documento: 008_FT1182	Revisão: 02
	Data de elaboração: 17/07/2026	Período de expiração: -

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.

19. OBSERVAÇÕES

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