

	CANELA JAWA QUEBRADA DO CEILÃO - 2% ÓLEO - 5KG - CÓDIGO 2509	
	Código do Documento: 008_FT1199	Revisão: 00
	Data de elaboração: 30/07/2026	Período de expiração: -

1. DESCRIÇÃO

Canela Jawa quebrada

2. APLICAÇÃO

Tempero, chá, entre outros

3. INDREDIENTES

Canela

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Sri Lanka

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	240
Carboidratos (g)	32
Açúcares totais (g)	2
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	4

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
--

	CANELA JAWA QUEBRADA DO CEILÃO - 2% ÓLEO - 5KG - CÓDIGO 2509	
	Código do Documento: 008_FT1199	Revisão: 00
	Data de elaboração: 30/07/2026	Período de expiração: -

Gorduras totais (g)	4
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	32
Sódio (mg)	26

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, IN 160/22 E IN351/25)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Chá, erva mate, e outros vegetais para infusão	Arsênio total	0,60
	Cádmio	0,40
	Chumbo	0,60

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)
n.a.	n.a.	n.a.

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	CANELA JAWA QUEBRADA DO CEILÃO - 2% ÓLEO - 5KG - CÓDIGO 2509	
	Código do Documento: 008_FT1199	Revisão: 00
	Data de elaboração: 30/07/2026	Período de expiração: -

5. Especiarias	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Especiarias	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal

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: 24 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.

19. OBSERVAÇÕES

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
