	<b>TOMILHO DESIDRATADO - 5kg - CÓDIGO 470</b>	
	Código do Documento: 008_FT0272	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 03/11/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Tomilho

## 2. APLICAÇÃO

Ideal para carnes, frutos do mar, embutidos, feijão, sopas, saladas e legumes. Também pode ser utilizado em patês e como aromatizante em vinagres e queijos

## 3. INDREDIENTES

Tomilho

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Egito

## 8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	359
Carboidratos (g)	64
Açúcares totais (g)	0

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>TOMILHO DESIDRATADO - 5kg - CÓDIGO 470</b>	
	Código do Documento: 008_FT0272	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 03/11/2024

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	9,1
Gorduras totais (g)	7,4
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	37
Sódio (mg)	56


#### 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 <sup>2</sup>

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Hortaliças de folha, incluídas as Brássicas de folhas soltas, e ervas aromáticas. Esta categoria inclui as seguintes espécies: e) Ervas aromáticas - Manjeriço, <i>Ocimum basilicum</i> L. - Cebolinha, <i>Allium fistulosum</i> L. e	Arsênio total	0,30
	Cádmio	0,20

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>TOMILHO DESIDRATADO - 5kg - CÓDIGO 470</b>	
	Código do Documento: 008_FT0272	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 03/11/2024

Allium schoenoprasum - Estragão, Artemisia dracunculus L. - Loreiro ou louro, Laurus nobilis L. - Orégano, Origanum vulgare L. - Salsa, Petroselinum crispum Mill. Fuss. - Alecrim, Rosmarinus officinalis L. - Sálvia, Salvia officinalis L. - Tomilho, Thymus vulgaris L. - Outros.	Chumbo	0,30
---	--------	------


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)

5. Especiarias	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Especiarias	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	de 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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>TOMILHO DESIDRATADO - 5kg - CÓDIGO 470</b>	
	Código do Documento: 008_FT0272	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 03/11/2024

	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 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.

### 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
---