


| | | |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
|  | CAMOMILA - CÓDIGO 543 | |
| | Código do Documento: 008_FT0016 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 17/05/2024 |

1. DESCRIÇÃO

Camomila

2. APLICAÇÃO

Infusão, chá

3. INDREDIENTES

Camomila (flores secas)

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO


4 kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|--|------|-----|------|
| Porções por embalagem: 400 | | | |
| Porção: 10g (1 colher de sopa) | | | |
| | 100g | 10g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 0 | 0 | 0 |
| Carboidratos (g) | 0 | 0 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 0 | 0 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras totais (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 | 0 | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras Alimentares (g) | 0 | 0 | 0 |
| Sódio (mg) | 0 | 0 | 0 |
| * Percentual de valores diários fornecidos pela porção | | | |

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

| | | |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
|  | CAMOMILA - CÓDIGO 543 | |
| | Código do Documento: 008_FT0016 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 17/05/2024 |

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

| 17. Cafês, chás e produtos para infusão | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | Limite microbiológico |
|---|-----------------------------------|-----------------------|
| b) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos após emprego de calor (infusão e decocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes | Salmonella/25g | ausente |
| | Escherichia coli/g | 10 ² |

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

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


| 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)

| Grupo de alimentos | Alimentos | Matérias estranhas | Limites de tolerância |
|--------------------|-----------------|---|-----------------------|
| 4. Chás | Chá de camomila | Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas | 90 em 25g |

| 7. Todos os tipos de alimentos | Matérias estranhas | Limites de tolerância |
|--------------------------------|--------------------|-----------------------|
| | | |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|---|---------------------------------|--------------------------------|
|  | CAMOMILA - CÓDIGO 543 | |
| | Código do Documento: 008_FT0016 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 17/05/2024 |

| | | |
|--------------------|--------|---|
| 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 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