	FUNGHI (COGUMELO) SECO - 5kg - CÓDIGO 652	
	Código do Documento: 008_FT0702	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 05/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Cogumelo seco funghi

2. APLICAÇÃO

Molhos, risotos, entre outros

3. INGREDIENTES

Funghi seco.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Peru


8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	434
Carboidratos (g)	76
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	10

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	FUNGHI (COGUMELO) SECO - 5kg - CÓDIGO 652	
	Código do Documento: 008_FT0702	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 05/03/2025

Gorduras totais (g)	10
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	12
Sódio (mg)	14


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

2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10
	Bolores e leveduras/g	10 ³

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Cogumelos, exceto os do gênero Agaricus, Pleurotus e Lentinula ou Lentinus Esta categoria inclui os seguintes gêneros: a) Fungos cultivados: Agrocybe, Grifola, Polyporus, Flammulina, Volvariella, Stropharia, Hericium, Tremella, Auricularia, Hipsizygyus. b) Fungos Silvestres: Cantharellus, Tuber, Morchella, Boletus, Lactarius, Lepista, Gymnopilus, Russula, Cyttaria, Auricularia.	Arsênio total	0,10
	Cádmio	0,05
	Chumbo	0,10

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	FUNGHI (COGUMELO) SECO - 5kg - CÓDIGO 652	
	Código do Documento: 008_FT0702	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 05/03/2025

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	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
Cogumelos	Ácaros	15 g do produto seco

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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	FUNGHI (COGUMELO) SECO - 5kg - CÓDIGO 652	
	Código do Documento: 008_FT0702	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 05/03/2025

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.

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