

	MARAPUAMA EM PÓ - 100% PURA - 5kg - CÓDIGO 692	
	Código do Documento: 008_FT0656	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/02/2025

1. DESCRIÇÃO

Marapuama em pó

2. APLICAÇÃO

Chá

3. INDREDIENTES

Marapuama em pó

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

5kg

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

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	MARAPUAMA EM PÓ - 100% PURA - 5kg - CÓDIGO 692	
	Código do Documento: 008_FT0656	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/02/2025

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

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

17. Cafés, 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
	Cádmio	0,40
	Chumbo	0,60

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	MARAPUAMA EM PÓ - 100% PURA - 5kg - CÓDIGO 692	
	Código do Documento: 008_FT0656	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/02/2025

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)

4. Chás	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Chás simples não listados acima	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	75 em 25g

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: 12 meses a partir da data de fabricação

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	MARAPUAMA EM PÓ - 100% PURA - 5kg - CÓDIGO 692	
	Código do Documento: 008_FT0656	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/02/2025

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 contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso