	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA PREMIUM - CÓDIGO 77	
	Código do Documento: 008_FT0545	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 09/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Produto obtido da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos.

2. APLICAÇÃO

Ideal para carne branca e vermelha, saladas e molhos a base de azeites.

3. INGREDIENTES

Cebola granulada, alho granulado, tomate em flocos, pimentão vermelho em flocos, salsa desidratada, orégano, sal rosa, manjericão, cebolinha desidratada e mostarda amarela em grãos.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Pode conter soja

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)	141
Carboidratos (g)	25
Açúcares totais (g)	5

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA PREMIUM - CÓDIGO 77	
	Código do Documento: 008_FT0545	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 09/01/2025

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	3,2
Gorduras totais (g)	3,1
Gorduras saturadas (g)	0,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	5,8
Sódio (mg)	70

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


18. Especiarias, temperos e molhos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
b) Temperos desidratados, em pasta ou prensados (mistura para tempero de feijão, caldos em cubos, misturas para refogar)	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	<10

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
n.a.	n.a.	n.a.

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA PREMIUM - CÓDIGO 77	
	Código do Documento: 008_FT0545	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 09/01/2025

Especiarias: - Capsicum spp., o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentas, pimenta em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce; - Piper spp., o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta; - Myristica fragrans, noz-moscada; - Zingiber officinale, gengibre; - Curcuma longa, cúrcuma; - Misturas de especiarias que contenham uma ou mais das especiarias acima indicadas.	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20
	Ocratoxina A	30

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	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.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	TEMPERO CHIMICHURRI SEM PIMENTA PREMIUM - CÓDIGO 77	
	Código do Documento: 008_FT0545	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 09/01/2025

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

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