

|                                                                                  |                                           |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
|  | TEMPERO FIT - COMPLETO - 5kg - CÓDIGO 786 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0205           | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -                   | Data de elaboração: 06/01/2025 |

## 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 carnes, massas, ensopados, assados entre outros

## 3. INDREDIENTES

Alho, páprica, cúrcuma, salsa, louro, cominho, pimenta calabresa e noz moscada.

## 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  |             |
|-------------------------|-------------|
|                         | <b>100g</b> |
| Valor energético (kcal) | 131         |
| Carboidratos (g)        | 25          |

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|                                                                                  |                                           |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
|  | TEMPERO FIT - COMPLETO - 5kg - CÓDIGO 786 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0205           | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -                   | Data de elaboração: 06/01/2025 |

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Açúcares totais (g)      | 2,8 |
| Açúcares adicionados (g) | 1,4 |
| Proteínas (g)            | 4,9 |
| Gorduras totais (g)      | 1,3 |
| Gorduras saturadas (g)   | 0,4 |
| Gorduras trans (g)       | 0   |
| Fibras alimentares (g)   | 5,1 |
| Sódio (mg)               | 32  |

#### 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.        |

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|                                                                                  |                                           |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
|  | TEMPERO FIT - COMPLETO - 5kg - CÓDIGO 786 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0205           | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -                   | Data de elaboração: 06/01/2025 |

| Alimentos ou categorias de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | LMT (mcg/kg) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| <b>Especiarias:</b><br>- Capsicum spp., o fruto seco, inteiro ou triturado, incluindo pimentas, pimenta em pó, pimenta de caiena e pimentão-doce;<br>- Piper spp., o fruto, incluindo a pimenta branca e a pimenta preta;<br>- Myristica fragrans, noz-moscada;<br>- Zingiber officinale, gengibre;<br>- Curcuma longa, cúrcuma;<br>- 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 nas 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 |

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|                                                                                  |                                           |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|
|  | TEMPERO FIT - COMPLETO - 5kg - CÓDIGO 786 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0205           | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -                   | Data de elaboração: 06/01/2025 |

### 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

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