


|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | <b>TEMPERO PARA FRANGO - 5kg - CÓDIGO 790</b> |                                |
|  | Código do Documento: 008_FT0214               | Revisão: 00                    |
|  | Período de expiração: -                       | Data de elaboração: 10/10/2024 |

## 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 frango, caldos, ensopados entre outros

## 3. INGREDIENTES

Sal, amido de milho (*Zeamaya L*), lemon pepper, açúcar, cúrcuma, alho, óleo de soja (*Agrobacterium spp*), cebola, manjericão, cominho, salsa, tomilho, orégano, louro, mostarda, realçador de sabor glutamato monossódico, aroma idêntico ao natural de galinha, antiumectante fosfato tricálcico e antioxidante ácido cítrico.

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivados de 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)

| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b> |             |
|-------------------------------|-------------|
|                               | <b>100g</b> |
| Valor energético (kcal)       | 67          |

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | <b>TEMPERO PARA FRANGO - 5kg - CÓDIGO 790</b> |                                |
|  | Código do Documento: 008_FT0214               | Revisão: 00                    |
|  | Período de expiração: -                       | Data de elaboração: 10/10/2024 |

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Carboidratos (g)         | 12    |
| Açúcares totais (g)      | 6,8   |
| Açúcares adicionados (g) | 6     |
| Proteínas (g)            | 1,2   |
| Gorduras totais (g)      | 1,6   |
| Gorduras saturadas (g)   | 0,3   |
| Gorduras trans (g)       | 0     |
| Fibras alimentares (g)   | 1,8   |
| Sódio (mg)               | 24564 |

#### 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

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | <b>TEMPERO PARA FRANGO - 5kg - CÓDIGO 790</b> |                                |
|  | Código do Documento: 008_FT0214               | Revisão: 00                    |
|  | Período de expiração: -                       | Data de elaboração: 10/10/2024 |

| 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 das boas práticas | de 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)

|   |
|---|
| Responsável pela elaboração:<br>Erika Cardoso |
|---|

|  |   |                                |
|--|---|--------------------------------|
|  | <b>TEMPERO PARA FRANGO - 5kg - CÓDIGO 790</b> |                                |
|  | Código do Documento: 008_FT0214               | Revisão: 00                    |
|  | Período de expiração: -                       | Data de elaboração: 10/10/2024 |

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 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