	ALHO EM PÓ - 5kg - CÓDIGO 827	
	Código do Documento: 008_FT0303	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Alho em pó

2. APLICAÇÃO

Tempero

3. INGREDIENTES

Alho desidratado 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

China


8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	296
Carboidratos (g)	13
Açúcares totais (g)	0

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ALHO EM PÓ - 5kg - CÓDIGO 827	
	Código do Documento: 008_FT0303	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/11/2024

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	2,6
Gorduras totais (g)	26
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	0
Sódio (mg)	160


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 CONTAMINANTES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Hortaliças frutos com folhas em bainha. Esta categoria inclui as seguintes espécies: - Alhos, Allium sativum L. - Cebola, Allium cepa L. - Cebola verde e fresca (cebolinha), Allium cepa	Arsênio total	0,10
	Cádmio	0,05

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ALHO EM PÓ - 5kg - CÓDIGO 827	
	Código do Documento: 008_FT0303	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/11/2024

L. - Chalota, Allium escalonicum L. - Outros.	Chumbo	0,10
---	--------	------

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
	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.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	ALHO EM PÓ - 5kg - CÓDIGO 827	
	Código do Documento: 008_FT0303	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/11/2024

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 24 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