

	LIMÃO FATIADO DESIDRATADO - 5kg - CÓDIGO 931	
	Código do Documento: 008_FT0728	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 07/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Limão fatiado desidratado

2. APLICAÇÃO

Snack, preparações doce e salgada, chá, entre outros

3. INDREDIENTES

Limão desidratado

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

5 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	190
Carboidratos (g)	43
Açúcares totais (g)	7
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	2

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	LIMÃO FATIADO DESIDRATADO - 5kg - CÓDIGO 931	
	Código do Documento: 008_FT0728	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 07/03/2025

Gorduras totais (g)	1
Gorduras saturadas (g)	0,3
Gorduras trans (g)	0
Fibras Alimentares (g)	43
Sódio (mg)	11

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

1. Frutas e derivados	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10
	Bolores e leveduras/g	10 ³

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	Cobre	10

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Frutas secas e desidratadas	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	10
	Ocratoxina A	10

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

1. Frutas, produtos de frutas e similares	Matérias estranhas	Limites de tolerância
---	--------------------	-----------------------

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	LIMÃO FATIADO DESIDRATADO - 5kg - CÓDIGO 931	
	Código do Documento: 008_FT0728	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 07/03/2025

Frutas desidratadas exceto uva passa	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 225g
--------------------------------------	---	------------

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.

14. 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.

15. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

16. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

17. 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