



RMoura Comércio de Cereais Ltda.  
www.rmouracereais.com.br  
+55 11 33242100  
qualidade@rmouracereais.com.br

## FICHA TÉCNICA

### Produto

### Tempero Fit Peixe

### DESCRIÇÃO

Indicado para peixes assados, grelhados, ensopados etc.

### COMPOSIÇÃO

Coentro, gengibre, alho, louro, noz moscada e especiarias.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

SEM ADIÇÃO DE SAL.

SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO.

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### ❖ Peso líquido:

10 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 5g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	14 Kcal = 59 Kj	1%
Carboidratos	2,4 g	1%
Proteínas	0,78 g	1%
Gordura totais	0,23 g	0%
Gordura saturada	0,04 g	0%
Fibra alimentar	0,55 g	2%
Sódio	6,3 mg	0%

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(\*\*) VD não estabelecido

### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: papel kraft.

### VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

### IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

### TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

### ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

### ANÁLISES

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

Aspecto Microbiológicas (RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA)		
Especiarias, condimentos e temperos prensados ou flocados ou em pó com adição de outros ingredientes ou não.	Salmonella sp/25g	Ausente
	Coliformes a 45°C/g	10 <sup>2</sup>
Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)		
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	100 em 50g	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”  
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da RMoura Cereais.