



FICHA TÉCNICA

Produto

Chimichurri com Pimenta Premium

DESCRIÇÃO

O Chimichurri picante premium é flocado, de cor amarelo-vermelho.

Ideal para todos os tipos de carne branca e vermelha, saladas e molhos a base de azeites.

COMPOSIÇÃO

Cebola Granulada, alho desidratado, pimentão vermelho em flocos, tomate em flocos, orégano, pimenta calabresa em flocos, salsa desidratada, sal rosa da himalaia, cebolinha desidratada, manjerição e mostarda em grãos.

ALERGENICOS PODE CONTER SOJA

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Brasileira

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético (Kcal)	141	7	0%
Carboidratos (g)	25	1,3	0%
Açúcares Totais (g)	5	0,3	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0%
Proteínas (g)	3,2	0,16	0%
Gordura totais (g)	3,1	0,15	0%
Gordura saturada (g)	0,2	0	0%
Gordura Trans (g)	0	0	0%
Fibra alimentar (g)	5,8	0,2	1%
Sódio (mg)	70	3,5	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - 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

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)

“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 Vimacedo Comércio Ltda.