



## FICHA TÉCNICA

### Produto

Tempero Fit Natural

### DESCRIÇÃO

Indicado para saladas, receitas, carnes, ensopados etc.

### COMPOSIÇÃO

Alho, cebola, cúrcuma, manjericão, salsa, manjerona, tomilho, salvia, segurelha, louro, coentro, páprica e cominho.

ALERGÊNICOS: PODE CONTER SOJA E TRIGO.

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 sopa)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	167 Kcal	8 kcal	0 %
Carboidratos	28 g	1,4 g	0%
Açúcares Totais	2,6 g	0,1 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	7,8 g	0,4 g	1%
Gordura totais	2,1 g	0,1 g	0 %
Gordura saturada	0,7 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	14 g	0,7g	3 %
Sódio	27 mg	1,4 mg	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

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)

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,30 mg/kg
Cádmio	0,20 mg/kg

Aspecto Microbiológicas (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 <sup>2</sup>

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	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
	Matérias estranhas macroscópicas	Ausência em 50g
	Matérias estranhas microscópicas	Ausência em 50g
	Fragmentos de Insetos	80 na alíquota
	Fragmentos de pelo de roedores	0 em 50g

“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.