



## FICHA TÉCNICA

### Produto

Ervas Finas

### COMPOSIÇÃO

Manjericão, salsa, manjerona, segurelha, cebolinha, tomilho e sálvia.

NÃO CONTÉM GLÚTEN  
PODE CONTER SOJA.

### 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               | 172 kcal | 8,6 Kcal | 0%       |
| Carboidratos                   | 35 g     | 1,8 g    | 1%       |
| Açúcares Totais                | 0,7 g    | 0 g      |          |
| Açúcares Adicionados           | 0 g      | 0 g      | 0%       |
| Proteínas                      | 12 g     | 0,6 g    | 1%       |
| Gordura totais                 | 2,4 g    | 0 g      | 0%       |
| Gordura saturada               | 1,2 g    | 0 g      | 0%       |
| Gordura Trans                  | 0 g      | 0 g      | 0%       |
| Fibra alimentar                | 25 g     | 1,3 g    | 5%       |
| Sódio                          | 38 mg    | 1,9 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

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 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) |

| Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN N°161 de 01 de julho de 2022 |                    |                   |
|---|--------------------|-------------------|
| Especiarias   | Salmonella sp/25g  | Ausente           |
|   | Escherichia coli/g | 5x10 <sup>2</sup> |