



## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### Chimichurri sem Pimenta Premium

#### DESCRIÇÃO

O chimichurri sem pimenta 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

Alho desidratado, cebola granulada, tomate em flocos, pimentão vermelho em flocos, orégano, salsa desidratada, Sal rosa do himalaia, cebolinha desidratada, manjeriço desidratado e mostarda em grãos

ALERGENICOS PODE CONTÉR SOJA  
NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### PAÍS DE ORIGEM

Brasileira

#### Peso líquido:

5 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
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

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) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 <sup>2</sup>