



Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 33242100
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Sal Parrilla Com Chimichurri Sem Pimenta

DESCRIÇÃO

O sal parrilla é um tipo de sal que possui granulometria menor quando comparado ao sal grosso tradicional. O sal de Parrilla é indicado para todos dos tipos de churrascos, para peças mais grossas e evitando que a carne perca muito líquido e fique ressecada. Esta variação possui adição do tempero chimichurri para saborizar a aplicação.

APLICAÇÃO

Esse tempero serve bem em todos os tipos de carnes, tanto para churrasco, quanto para o forno e fogão.

COMPOSIÇÃO

Sal Parrilla, alho granulado, salsa desidratada, manjeriço, cebola granulada, colorau, sal refinado, cebola em flocos, caldo de galinha, açúcar refinado, realçador de sabor glutamato monossódico, farinha de milho enriquecida e ferro e ácido fólico e cominho. NÃO CONTÉM GLÚTEN
ALÉRGICOS PODE CONTER SOJA

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 Colher de Chá)			
Quantidade por porção	100 g	5g	% VD (*)
Valor energético	120 g	6 kcal	0%
Carboidratos	36 g	1,8 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	2084 mg	1042 mg	43%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

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)		
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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,50 mg/kg
Chumbo	0,50 mg/kg
Cadmio	2,00 mg/kg

Teor de iodo no sal destinado ao consumo humano (RDC N° 23, DE 24 DE ABRIL DE 2013 - ANVISA)		
Produto	Micronutriente	Parâmetros
Sal	iodo	igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 miligramas de iodo por quilograma de produto.

“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.