



FICHA TÉCNICA

Produto

PIMENTA MOÍDA FECULADA

DESCRIÇÃO

A pimenta moída é um pó heterogêneo, de cor cinzenta.

COMPOSIÇÃO

Pimenta do reino preta e farinha de milho enriquecida com ácido fólico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

CONTÉM GMO

CONTÉM FARINHA DE MILHO OGM (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES E BACILLUS THURINGIENSES).

PAÍS DE ORIGEM

Brasileira

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	260 Kcal	13 Kcal	1%
Carboidratos	64 g	3,2 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	10 g	0,5 g	1%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0g	**
Fibra alimentar	24 g	1,2 g	5%
Sódio	0 mg	0 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)	60 em 50g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 50g (preta)
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

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Escherichia coli/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)		
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)	

Micotoxinas - Especiarias (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina	30 µg/kg