



RMoura Comércio de Cereais Ltda.
www.rmouracereais.com.br
+55 11 33242100
qualidade@rmouracereais.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Sal Parrilla Com Lemon Pepper

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 lemon pepper 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, sal refinado, caldo de galinha, cebola granulada, pimenta preta, glutamato monossódico, cúrcuma em pó, aroma de limão, farinha de milho enriquecida e ferro e ácido fólico, ácido cítrico, óleo de soja, espinafre em pó, pimenta caiena e fosfato tricálcico. 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	% VD (*)	
Valor energético	6 kcal = 25kJ	0%
Carboidratos	1,8 g	1%
Proteínas	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	1042 mg	43%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN Nº88 de 26 de março de 2021- 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 Nº 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.

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 RMoura Cereais.