



FICHA TÉCNICA

Produto

Pimenta Caiena em Pó

DESCRIÇÃO

Especiaria constituída por frutos da espécie Capsicum annum, limpos, desidratados e moídos em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.

COMPOSIÇÃO

Pimenta caiena e corante natural de Urucum.

NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM LACTOSE
CONTÉM SOJA

PAÍS DE ORIGEM

Indústria 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	402Kcal	20 Kcal	1%
Carboidratos	68 g	3,4 g	1%
Açúcares Totais	53 g	2,6 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	9,5 g	0,5 g	1%
Gordura totais	9,5 g	0,5 g	1%
Gordura saturada	1,9 g	0,1 g	1 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	2,9 g	0,1 g	1%
Sódio	73 mg	3,6 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

Regulamento técnico produtos de vegetais (RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)	
Umidade	máxima 12 % (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal.
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

Análise histológica Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Escherichia coli/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Micotoxinas - Especiarias (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina	30 µg/kg

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”

Solicitamos mantê-lo atualizado contactando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.