



FICHA TÉCNICA

Produto

Tempero para Feijão

DESCRIÇÃO

O tempero para feijão e utilizado em caldos e ensopados.

COMPOSIÇÃO

Cebola granulada, Colorau, proteína texturizada de soja sabor bacon, salsa desidratada, sal rosa, alho granulado, cebola em flocos e realçador de sabor glutamato monossódico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: PODE CONTER NOZES E SOJA.

CONTÉM PROTEÍNA DE SOJA OGM (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES E BACILLUS THURINGIENSES).

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

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	132 Kcal	7 kcal	0 %
Carboidratos	19 g	0,9 g	0 %
Açúcares Totais	0 g	0,3 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	6,5 g	0 g	1%
Gordura totais	0 g	0 g	0 %
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	2,7 g	0,1g	0 %
Sódio	3964 mg	198 mg	10%

*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)

Aspecto Microbiológicas (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 ²



“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