



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Orégano Argentino

DESCRIÇÃO

O orégano é desidratado e triturado.
O orégano é um dos condimentos mais utilizados na culinária brasileira no preparo de carnes, ovos, peixes, panificação e frutos do mar.

COMPOSIÇÃO

Orégano. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
NÃO CONTÉM ALERGENICO
NÃO CONTÉM GMO

PAÍS DE ORIGEM

Argentina

Peso líquido:

10kg / 12,5kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|-----------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 10g (1/2 xícara de Chá) | | | |
| Quantidade por porção | 100 g | 10 g | % VD (*) |
| Valor energético | 100 kcal | 20 Kcal | 1% |
| Carboidratos | 15 g | 3,0 g | 1% |
| Açúcares Totais | 0 g | 0 g | 0 % |
| Açúcares Adicionados | 0 g | 0 g | 0 % |
| Proteínas | 5 g | 1,0 g | 1% |
| Gordura totais | 2,5 g | 0,5 g | 1% |
| Gordura saturada | 0 g | 0 g | 0% |
| Gordura Trans | 0 g | 0 g | ** |
| Fibra alimentar | 0 g | 0 g | 8% |
| Sódio | 0 mg | 0 mg | 0% |

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 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

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

| Características Físicas a Químicas Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA) | |
|--|--------------------------|
| Umidade Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada). | máxima 12 % (g/100 g) |

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA) | | |
|---|---|---|
| Orégano (todas as formas de apresentação) | Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) | 20 em 10g |
| | Fragmentos de pelos de roedor | 1 em 10g |
| 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 |

| Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA | |
|--|-----------------------|
| | Limite Máximo (mg/kg) |
| Arsênio | 0,30 mg/kg |
| Chumbo | 0,30 mg/kg |
| Cadmio | 0,20 mg/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 contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.