



FICHA TÉCNICA

Produto

Cebolinha desidratada Allium Schoenoprasum)

DESCRIÇÃO

A cebolinha é uma hortaliça utilizada como condimento, está na forma desidratada. Seu sabor, aroma e pungência que tem como poder preventivo e curativo de diversas doenças crônico-degenerativas.

APLICAÇÃO

A cebolinha tem suas propriedades aromatizantes e seu sabor característico é empregado para conferir sabor e cor aos alimentos.

COMPOSIÇÃO

Cebolinha. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Egito

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	5g	% VD (*)
Valor energético	340 Kcal	17 Kcal	1%
Carboidratos	84 g	4,2 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	0 g	0%
Fibra alimentar	10 g	0,5g	2%
Sódio	22 mg	1,1 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

Características Físicas a Químicas (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Especiaria	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	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	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.