



FICHA TÉCNICA

Produto

Chimichurri sem pimenta

DESCRIÇÃO

O chimichurri sem pimenta é flocado, de cor amarelo-vermelho. Ideal para todos os tipos de carne branca e vermelha, saladas e molhos a base de azeites.

COMPOSIÇÃO

Alho desidratado, salsa desidratada, manjeriço, cebola granulada, colorau, açúcar, cebola em flocos, caldo de galinha, sal marinho iodado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico galinha (Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis Thaliana, Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes e Zea Mays), realçador de sabor glutamato monossódico e cominho em pó.

PODE CONTÉR GLÚTEN.

PODE CONTER SOJA

CONTÉM GMO

PAÍS DE ORIGEM

Brasileira

Peso líquido:

5 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	205 kcal	10,3Kcal	0%
Carboidratos	5,3 g	2,7 g	1%
Açúcares Totais	4 g	0,2 g	
Açúcares Adicionados	1 g	0 g	0%
Proteínas	61,2 g	3,3 g	7%
Gordura totais	6,2 g	0,3g	0%
Gordura saturada	0,6 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	19,5 g	1 g	4%
Sódio	2780mg	139 mg	7%

*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)

Padrões microbiológicos (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.