

Produto
Manjerição

DESCRIÇÃO

O manjerição tem suas folhas com coloração variada, a partir de tons de verde ou roxo, podendo ser lisas ou onduladas. É uma planta tradicionalmente utilizada como erva medicinal no tratamento de dor de cabeça, tosse e diarreia.

APLICAÇÃO

Usada em carnes, saladas, bebidas não alcoólicas, sorvetes e na indústria de perfume e produtos de higiene bucal.

COMPOSIÇÃO

Manjerição. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
NÃO CONTÉM ALERGENICOS

PAÍS DE ORIGEM

Egito

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100g	5g	% VD (*)
Valor energético	0 kcal	0 kcal	0%
Carboidratos	0 g	0 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0g	0g	**
Fibra alimentar	0 g	0 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de rafia.

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.

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

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 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	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

Produtos de vegetais secos ou desidratados que não sejam embalados a vácuo ou em atmosfera modificada RDC N° 726, DE 1° DE JULHO DE 2022 – ANVISA	
Umidade	máxima 12 % (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	5x10²

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,30 mg/kg
Cádmio	0,20 mg/kg

Micotoxinas (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg