

Produto

Lemon pepper

DESCRIÇÃO

O lemon pepper tem a cor amarelo com pontos pretos, de aspecto mistura homogênea.

COMPOSIÇÃO

Sal marinho refinado, cebola granulada, pimenta preta, realçador de sabor glutamato monossódico, cúrcuma em pó, óleo de soja, espinafre em pó, pimenta caiena, aromatizante natural de limão, conservante ácido cítrico e antiumectante fosfato tricálcico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA

CONTÉM GMO

Óleo vegetal de soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium* sp), antioxidantes: TBHQ (tercbutilhidroquinona) e ácido cítrico.

PAÍS DE ORIGEM

Brasileira

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	50 kcal	3 Kcal	0%
Carboidratos	7,6 g	0,4 g	0%
Açúcares Totais	1 g	0,1 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	1,4 g	0,1 g	0%
Gordura totais	2,1 g	0,1 g	0%
Gordura saturada	0,4 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	2,3 g	0,1 g	0%
Sódio	21798 mg	1090mg	55%

* 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

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 Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 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



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