

Produto

Alecrim do Campo

DESCRIÇÃO

As folhas do alecrim são aromáticas, medem de 1,5 a 4 cm de comprimento por 1 a 3 mm de espessura. Diversos estudos têm apontado tal especiaria como antioxidante e Antimicrobiana.

APLICAÇÃO

O alecrim apresenta emprego culinário, medicinal, farmacêutico e cosmético. Proporciona aroma refrescante.

COMPOSIÇÃO

Alecrim. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Egito

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	5g	% VD (*)
Valor energético	331 kcal	16,6 kcal	0 %
Carboidratos	64 g	3,2g	0 %
Açúcares Totais	0g	0g	**
Açúcares Adicionados	0g	0g	0 %
Proteínas	4,9 g	0,2 g	0 %
Gordura totais	15 g	0,76g	0 %
Gordura saturada	0g	0g	0 %
Gordura Trans	0g	0g	**
Fibra alimentar	43g	2,13g	0 %
Sódio	50 mg	2,5 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

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

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

Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada): (RDC N° 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005- ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100g)

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	0,05 mg/kg

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