

Produto

Tomilho

DESCRIÇÃO

O tomilho, também conhecido como poejo ou timo, é uma erva aromática que, além de poder ser usado na culinária para dar sabor e aroma, também traz propriedades medicinais nas suas folhas, flores e óleo, que podem ser usados para tratar problemas como bronquite e tosse.

APLICAÇÃO

O Tomilho pode ser utilizado para temperar quase todo o tipo de alimentos: carnes, frutos do mar, embutidos, feijão, sopas, saladas e legumes. Também pode ser utilizado em patês e como aromatizante em vinagres e queijos

COMPOSIÇÃO

Tomilho, NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Egito

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 Colher de chá)			
Quantidade por porção	100 g	5 g	% VD (*)
Valor energético	276 Kcal	14 Kcal	0,6%
Carboidratos	63,9 g	3,2 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	9,1 g	0,5 g	0,6%
Gordura totais	7,4 g	0,4 g	0,7%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	37 g	1,9 g	4%
Sódio	56 mg	2,8 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

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

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Especíes	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10 ²

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)

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