

Produto

Tempero Ana Maria

DESCRIÇÃO

O tempero Ana Maria é moído e de cor marrom.
Ideal para peixes, carnes, ensopados, frutos do mar.

COMPOSIÇÃO

Caldo de galinha, cebola roxa desidratada, cebolinha verde desidratada, sal rosa, amido de milho, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante fosfato tricálcico e conservante ácido cítrico.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	5 g	% VD (*)
Valor energético	57 Kcal	3 kcal	0%
Carboidratos	10 g	0,5 g	0%
Açúcares Totais	5,1 g	0,3 g	**
Açúcares Adicionados	4,1 g	0,2 g	0%
Proteínas	1 g	0,1 g	0%
Gordura totais	1,6 g	5 g	0%
Gordura saturada	0,4 g	0,5 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	1,6 g	0,4 g	0%
Sódio	28617mg	143 mg	72%

*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

Produtos de vegetais, produtos de frutas e cogumelos comestíveis*, (RDC Nº. 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada)	máxima 12% (g/100g)

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA		
Arsênio	0,30 mg/kg	
Chumbo	0,30 mg/kg	
Cádmio	0,20 mg/kg	
Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Especiarias	Salmonella sp/25g	Ausente
	Escherichia coli/g	5x10²

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	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
	Matérias estranhas macroscópicas	Ausência em 50g
	Matérias estranhas microscópicas	Ausência em 50g
	Fragmentos de Insetos	80 na alíquota
	Fragmentos de pelo de roedores	0 em 50g

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