

Produto

Pimenta Branca em Grãos

DESCRIÇÃO

A pimenta branca tem grão globular e seu cheiro pungente, com sabor picante.

COMPOSIÇÃO

Pimenta branca. CONTÉM TRAÇOS DE GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	por	100 g	5 g
Valor energético		255 Kcal	26 Kcal
Carboidratos		65 g	7 g
Açúcares Totais		0 g	0 g
Açúcares Adicionados		0 g	0 g
Proteínas		11 g	1,0 g
Gordura totais		3,1 g	0 g
Gordura saturada		1,0 g	0 g
Gordura Trans		0 g	0 g
Fibra alimentar		27 g	3 g
Sódio		44mg	4,4 mg
			% VD (*)
			13%
			22%
			**
			0 %
			22%
			5%
			5%
			**
			108%
			2%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

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 produtos de vegetais (RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)	
Umidade	máxima 12 % (g /100 g)

Micotoxinas - Especiarias (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina	30 µg/kg

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

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 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

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