

Produto

Páprica picante

DESCRIÇÃO

A páprica picante é um pó heterogêneo de cor vermelha. Salpicada sobre peixe, carnes, aves, canapés, batata, tortas e molhos, usada também em pratos húngaros e espanhóis.

COMPOSIÇÃO

Páprica picante, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja e corante natural de urucum.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN CONTÉM GMO.  
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA.  
CONTÉM FARINHA DE MILHO OGM (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, STREPTOMYCES VIRIDICHROMOGENES E BACILLUS THURINGIENSES).

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL          |          |         |          |
|---------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 5g (1 colher de sopa) |          |         |          |
| Quantidade por porção           | 100 g    | 5 g     | % VD (*) |
| Valor energético                | 287 Kcal | 14 Kcal | 12%      |
| Carboidratos                    | 53 g     | 2,7 g   | 11%      |
| Açúcares Totais                 | 2,6 g    | 0,1 g   | **       |
| Açúcares Adicionados            | 0 g      | 0 g     | 0%       |
| Proteínas                       | 7,2 g    | 0,4 g   | 10%      |
| Gordura totais                  | 8,4 g    | 0,4 g   | 26%      |
| Gordura saturada                | 1,4 g    | 0,1 g   | 10%      |
| Gordura Trans                   | 0 g      | 0 g     | **       |
| Fibra alimentar                 | 13 g     | 0,6 g   | 2%       |
| Sódio                           | 40 mg    | 2 mg    | 0%       |

\* 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<br>(RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA) |                           |
| Umidade                                                                                                                      | máxima 15,0 % (g / 100 g) |

|                                                                                                       |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<br>(RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)     |                                                                                   |
| Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco) | 80 em 25g                                                                         |
| Fragmentos de pelos de roedor                                                                         | 11 em 25g                                                                         |
| Fungo - Contagem de filamentos micelianos pelo método de Howard                                       | 20% de campos positivos                                                           |
| Areia                                                                                                 | 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido                                       |
| âcaros mortos                                                                                         | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias |

|                                                                                                            |                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
| Padrões microbiológicos<br>(RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN N°161 de 01 de julho de 2022 |                    |         |
| Especiarias                                                                                                | Salmonella sp/25g  | Ausente |
|                                                                                                            | Escherichia coli/g | 5x10²   |

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