

Produto

Páprica doce

DESCRIÇÃO

A Páprica Doce é obtida a partir de pimentões vermelhos maduros, os quais são secos, defumados e posteriormente moído diversas vezes. É uma especiaria típica espanhola, podendo ser utilizada em diversos pratos com frutos do mar, ou diferentes tipos de carnes.

COMPOSIÇÃO

Páprica, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico e óleo de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN CONTÉM GMO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. CONTÉM FARINHA DE MILHO OGM (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, STREPTOMYCES VIRIDICROMOGENES 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	100g	5g	% VD (*)
Valor energético	229 Kcal	11 Kcal	1%
Carboidratos	25 g	1,3 g	0%
Açúcares Totais	3,4g	0,2 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	5,3 g	0,3 g	1%
Gordura totais	16g	0,8 g	1%
Gordura saturada	2,6g	0,1 g	1%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	12 g	0,6 g	2%
Sódio	27 mg	1,3 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 (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

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)	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
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Aspecto Microbiológicas (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 ³

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