

## Tempero Baiano

### DESCRIÇÃO

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

### COMPOSIÇÃO

Cominho, pimenta do reino, coentro, pimenta vermelha, orégano peruano, alho flocos, pimenta Jamaica, amido de milho e cúrcuma raiz.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.

CONTÉM GMO

(Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis Thaliana, Bacillus Thuringiensis, Streptomyces Viridochromogenes e Zea Mays).

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

10 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL          |          |         |          |
|---------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 5g (1 colher de sopa) |          |         |          |
| Quantidade por porção           | 100 g    | 5g      | % VD (*) |
| Valor energético                | 295 kcal | 15 Kcal | 1%       |
| Carboidratos                    | 66 g     | 3,2 g   | 1%       |
| Açúcares Totais                 | 4 g      | 0,2 g   | **       |
| Açúcares Adicionados            | 0 g      | 0 g     | 0 %      |
| Proteínas                       | 9,4 g    | 0,5g    | 1 %      |
| Gordura totais                  | 2,2 g    | 0,1 g   | 0 %      |
| Gordura saturada                | 0,7 g    | 0 g     | 0 %      |
| Gordura Trans                   | 0 g      | 0 g     | **       |
| Fibra alimentar                 | 12g      | 0,6 g   | 2%       |
| Sódio                           | 52 mg    | 2,6 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

| Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos<br>(RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Arsênio                                                                                                                                               | 0,30 mg/kg |
| Chumbo                                                                                                                                                | 0,30 mg/kg |
| Cádmio                                                                                                                                                | 0,20 mg/kg |

| Aspecto Microbiológicas<br>(RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN Nº161 de 01 de julho de 2022 |                    |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| Especiarias                                                                                                | Salmonella sp/25g  | Ausente           |
|                                                                                                            | Escherichia coli/g | 5x10 <sup>4</sup> |

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) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<br>(RDC Nº 623, DE 09 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."