

Produto

Pimenta Calabresa Desidratada – Capsicum Annuum L.

DESCRIÇÃO

Os frutos de pimentas picantes podem ser desidratados e comercializados inteiros, em pedaços, em flocos com as sementes (pimenta calabresa) e em pó (páprica picante - condimento). A pimenta 'calabresa' é um produto do processamento de pimentas do tipo 'Dedo-de-Moça'. As pimentas são ricas em antioxidantes, e principalmente, carotenoides e ácido ascórbico.

APLICAÇÃO

A pimenta calabresa é uma especiaria muito picante. Usada em pequena quantidade para dar cor e sabor.

COMPOSIÇÃO

Pimenta calabresa. NÃO CONTÉM GLÚTEN
NÃO CONTÉM ALERGENICOS

PAÍS DE ORIGEM

China

Peso bruto:

25,30 kg

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100g	5g	% VD (*)
Valor energético	460 kcal	23 Kcal	1%
Carboidratos	60 g	3 g	3%
Açúcares Totais	0 g	0 g	0 %
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	12 g	0,6 g	0,6%
Gordura totais	16 g	0,8 g	2%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	26 g	1,3 g	5%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de papel kraft.

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)

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
--	--	--

Especiarias	Escherichia coli/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Micotoxinas (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 A	30 µg/kg

Contaminantes inorgânicos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
---	--

Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
---	--

Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	80 na aliquota preconizada pela metodologia para cada vegetal
---	---

Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
-------	---

ácaros mortos	Máximo de 5 na aliquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
---------------	---

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