

Produto

Salsa desidratada folhas

DESCRIÇÃO

A salsa tem suas folhas pecioladas, de contornos triangulares, divididas em segmentos denteados.

APLICAÇÃO

A salsa tem propriedades diurética e é usado em culinárias.

COMPOSIÇÃO

Salsa desidratada. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g (1 colher de chá)			
Quantidade por porção	100g	5g	% VD (*)
Valor energético	292 kcal	15 kcal	0%
Carboidratos	49 g	2,45 g	0%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	21 g	1,06 g	0%
Gordura totais	6,4 g	0,32 g	0%
Gordura saturada	0 g	0 g	0%
Gordura Trans	0g	0g	**
Fibra alimentar	27 g	1,34 g	0%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

24 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

Características Físicas e Químicas
Produtos de Vegetais secos ou desidratados (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera modificada):
(De acordo com RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)

Umidade	máxima 12 % (g/100 g)
---------	-----------------------

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas
(RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)

Especiaria	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	80 na alíquota preconizada pela metodologia para cada vegetal
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Alimentos em geral	Acaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos
(RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)
IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA

	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,30 mg/kg
Cádmio	0,05 mg/kg

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 ²

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