

Produto

Condimento preparado de fumaça em pó

DESCRIÇÃO

Utilizado em embutidos cárneos e formulações específicas.

COMPOSIÇÃO

Sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, aroma idêntico ao natural de fumaça, realçador de sabor glutamato monossódico, carvão vegetal (E153), antiumectante fosfato tricálcico e acidulante ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Alérgicos: Pode conter soja.

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	168 Kcal	8 Kcal	0%
Carboidratos	37 g	1,9 g	1%
Açúcares Totais	1,6 g	0,1 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	1,8 g	0,1 g	0%
Gordura totais	1,1 g	0,1 g	0%
Gordura saturada	0,4 g	0 g	0%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	1,1 g	0,1 g	0%
Sódio	10818mg	541 mg	27%

*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

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)	100 em 50g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Empório 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 ²

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)

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