

Produto

Pimenta Caiena em Pó

DESCRIÇÃO

Especiaria constituída por frutos da espécie *Capsicum annum*, limpos, desidratados e moídos em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.

COMPOSIÇÃO

Pimenta caiena e corante natural de Urucum.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

CONTÉM SOJA

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	423 kcal *	21%
	1777 kJ	
Carboidratos	59 g	20%
Proteínas	11,5 g	15%
Gordura totais	15,7 g	29%
Gordura saturada	3 g	13%
Fibra alimentar	24,9 g	99%
Sódio	27,7 mg	1%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

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 produtos de vegetais (RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)	
Umidade	máxima 12 % (g /100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)	
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
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Análise histológica
Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.

Aspecto Microbiológicas RDC N °331 DE 23 DEZEMBRO DE 2019 – ANVISA) (IN N° 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 - ANVISA)		
Especiarias	Escherichia coli/g	5x10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

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