

Produto

Pimenta Jamaica em Grão

DESCRIÇÃO

A pimenta Jamaica é rica em vitaminas, o seu sabor é bastante apreciado e lembra a combinação de canela, noz-moscada e cravo-da-índia.

APLICAÇÃO

Pode ser utilizada na culinária em diversos pratos como: molhos picantes, tortas, saladas, carnes e como temperos em geral.

COMPOSIÇÃO

Pimenta Jamaica grão. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Guatemala

Peso bruto:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 3g (1 colher de chá)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	3 Kcal = 13 KJ	1%
Carboidratos	0,8 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gordura totais	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0mg	0 %

Não contém quantidades significativas de proteína, gordura totais, fibra e sódio.

(*) % 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

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

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

Micotoxinas - Especiarias (RDC N° 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) (IN N°88 de 26 de março de 2021- ANVISA)	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina	30 µg/kg

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° 623, DE 09 de março de 2022)	
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
ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota 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.”