



Reino Alimentos

Expin Comercial de Condimentos Ltda
qualidade @ reinoalimentos.com.br
(11) 3313 - 6116

Produto: PIMENTA PRETA MOÍDA

Lote: 5799.4001575.1109 Val.: 09/2024

Descrição

A pimenta preta moída é um produto obtido da moagem da pimenta preta e com adição de farinha de milho. A pimenta preta é bastante utilizada em caldos, embutidos, carnes, temperos diversos e formulações específicas.

Ingredientes e alérgicos

Pimenta do reino preta e farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (5%).

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Alérgicos: Pode conter soja.

Origem

Nacional.

Peso líquido

10 Kg

Informações Nutricionais

Porção de 5 g (1 colher de sopa)	100g	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	256	13	1
Carboidratos (g)	65	3,2	1
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	0,5	1
Gorduras Totais (g)	3,2	0,2	0
Gorduras Saturadas (g)	1,3	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	24	1,2	5
Sódio (mg)	21	1,1	0

Validade

12 meses após fabricação.

Transporte, Armazenamento e vida de prateleira

O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, ao abrigo de luz solar, umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

Embalagem

Poliétileno envolto de papel kraft.

Características Sensoriais

Aspecto:	Pó heterogêneo.
Sabor:	Picante
Aroma:	Característico
Cor:	Acinzentada

Características Físico-Químicas

Umidade	Máx. 13%
Resíduo mineral fixo	Máx. 7 %
Resíduo mineral insolúvel em ácido	Máx. 1,5 %

Características Microbiológicas (IN 161, 1 de julho de 2022)

Escherichia coli	<10 ² UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25g

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC 623, 9 de março de 2022)

Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias.
Matérias estranhas macroscópicas	Ausência em 50 g
Matérias estranhas microscópicas	Ausência em 50 g
Fragmentos de insetos	60 em 50 g
Fragmentos de pelos de roedores	1 em 50 g

Limites máximos de contaminantes em alimentos (IN 88 DE MARÇO DE 2021)

Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,30 mg/kg
Cádmio	0,05 mg/kg
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina A	30 µg/kg