



Produto: ZAHTAR

Lote: 5717.4001699.0104 val.: 04/2025

Descrição

O tempero Zahtar é uma mistura de especiarias proveniente do oriente médio e difundida pelo mundo. Devido ao sabor levemente picante e aroma característico, é bastante utilizado em carnes vermelhas, cordeiro, aves e vegetais.

Ingredientes e alérgicos

Cominho moído, coentro, trigo, gergelim, sal, gengibre, óleo de soja, orégano, manjeriço, colorau especial (farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e óleo de soja), salsa desidratada e acidulante ácido cítrico. CONTÉM GLÚTEN.

Alergênicos: Contém derivado de soja e trigo.

Origem

Nacional.

Peso líquido

10 Kg

Informações Nutricionais

Porção de 5 g (1 colher de sopa)	100g	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	155	8	0
Carboidratos (g)	19	1	0
Açúcares totais (g)	4,8	0,2	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,7	0,4	1
Gorduras Totais (g)	7,6	0,4	1
Gorduras Saturadas (g)	1	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	8,7	0,4	2
Sódio (mg)	33	1,7	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

Polietileno envolto de papel kraft.

Características Sensoriais

Aspecto:	Flocos heterogêneas
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Amarronzado

Características Físico-Químicas

Umidade	Máx. 8%
Resíduo mineral fixo	Máx. 10 %
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	80 na alíquota
Fragmentos de pelos de roedores	0 em 50 g

Limites máximos de contaminantes em alimentos (IN 88 DE 26 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