



Ficha Técnica
Pimenta Caiena moída

00392

Revisão: 19

Data 1ª Edição: 06/08/10

Revisado em: 29/05/2023

FORNECEDOR

Razão Social: **EMPORIUM IMPORTADORA E DISTR. DE ALIM. LTDA**
Endereço: **ESTRADA DE ITAPECERICA, 915 – GALPÃO 4**
Cidade: **EMBU DAS ARTES** Estado **SP** CEP: **06835-580**
CNPJ/MF: **13.396.399/0001-13** IE: **298.366.507-119**

Produto:

PIMENTA CAIENA

Nome Científico: *Capsicum annum*

Origem: NACIONAL

Descrição: Pimenta caiena moída, constituída de matéria seca procedente de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. No processo de moagem não são utilizados aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Propriedades:

Microbiológica:

Conforme RDC 331 e IN 60 de 23/12/2019

Escherichia coli/g: máximo de 5×10^3 NMP/g

Salmonella sp/25g: ausência

Microscópicas:

Ausência de insetos, larvas, parasitos e de todo e qualquer sujidade que indique contaminação do produto.

Organolépticas:

Aspecto do Produto:	Homogêneo e isento de matérias estranhas.
Sabor:	Característico.
Cor do Produto:	Predominantemente vermelha, característica própria do produto.
Odor do Produto:	Picante e aromático, característico, sem presença de mofo ou bolor.

Prazo de Validade

Lote: EMP024/160623

Data de fabricação: Junho de 2023.

Data de validade: Junho de 2024.

Embalagem

Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno atóxico.

Embalagem secundária: sacos multifoliados de papel Kraft.

Peso líquido: 10 kg

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 veículos limpos, 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 insetos ou outros animais.