



Reino Alimentos

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

## Produto: LEMON PEPPER

Lote: 5746.3001045.0202 Val.:02/2024

### Descrição

O Lemon Pepper é uma mistura de ingredientes e especiarias que leva a refrescância do limão e a picância da pimenta aos pratos. Utilizado em carnes, molhos, saladas, aperitivos e formulações específicas.

### Ingredientes e alérgicos

Sal, pimenta do reino, cebola granulada, cúrcuma, coentro, salsa desidratada, óleo de soja, aroma idêntico ao natural de limão, acidulante ácido cítrico e antiemectante fosfato tricálcico  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Alergênicos: Contém derivado de soja.

Sem adição de Glutamato monossódico

### Origem

Nacional.

### Peso líquido

5 Kg

### Informações Nutricionais

Porção de 5 g (1 colher de sopa)	100g	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	72	4	0
Carboidratos (g)	11	0,5	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,6	0,1	0
Gorduras Totais (g)	3,2	0,2	0
Gorduras Saturadas (g)	0,5	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	4,7	0,2	1
Sódio (mg)	24410	1220	61

### 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:	Mistura heterogênea
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Verde amarelado

### Características Físico-Químicas

Umidade	Máx. 7%
Resíduo mineral fixo	Máx. 10 %
Resíduo mineral insolúvel em ácido	Máx. 1,5 %

### Características Microbiológicas (IN 60, 23 de dezembro de 2019)

Escherichia coli	<10 <sup>2</sup> 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

EXPIN COMERCIAL CONDIMENTOS LTDA

Paulo Fernandes Pereira da Silva – CRQ 0440452