



Reino Alimentos

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

Produto: TEMPERO EDU

Descrição

O *Tempero Edu* é um mix de condimentos que tem sido utilizado em diversas variedades de molhos, caldos, ensopados e etc. Por se tratar de um tempero bastante versátil, é utilizado em muitos pratos salgados.

Ingredientes e alérgicos

Cebola granulada, cenoura flocos, sal, pimentão, amido de milho, alho, cúrcuma, salsa, manjeriçã, óleo de soja, aroma idêntico ao natural de costela, antiemético fosfato tricálcico e conservante ácido cítrico.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Alérgicos: 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) | 77 | 4 | 0 |
| Carboidratos (g) | 12 | 0,6 | 0 |
| Açúcares totais (g) | 1,3 | 0,1 | 0 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 2,6 | 0,1 | 0 |
| Gorduras Totais (g) | 0,8 | 0 | 0 |
| Gorduras Saturadas (g) | 0,3 | 0 | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibra Alimentar (g) | 4,6 | 0,2 | 1 |
| Sódio (mg) | 213 | 11 | 11 |

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 heterogêneos |
| Sabor: | Característico |
| Aroma: | Característico |
| Cor: | Característica |

Características Físico-Químicas

| | |
|------------------------------------|------------|
| Umidade | Máx. 10% |
| Resíduo mineral fixo | Máx. 8% |
| Resíduo mineral insolúvel em ácido | Máx. 1,5 % |

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

| | |
|------------------|------------------------|
| 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 |

EXPIN COMERCIAL DE CONDIMENTOS LTDA

Paulo Fernandes Pereira da Silva - CRCQ 0440452