

**Produto: PAPRICA DEFUMADA****Lote: 5899.4001673.2703 Val.:03/2025****Descrição**

A páprica é proveniente de pimentões macerados maduros, são, limpos e dessecados. Bastante utilizada em peixes, canapés, aves, batata, tortas, molhos e formulações específicas.

**Ingredientes e alérgicos**

Páprica, sal refinado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, aroma idêntico ao natural de fumaça e óleo de soja.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Alérgicos: Contém derivado de soja

**Origem**

Nacional.

**Peso líquido**

10 Kg

**Informações Nutricionais**

Porção de 5 g (1 colher de sopa)	100g	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	267	13	1
Carboidratos (g)	50	2,5	1
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6	0,3	0
Gorduras Totais (g)	6,2	0,3	0
Gorduras Saturadas (g)	1,1	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	6	0,3	0
Sódio (mg)	4666	233	12

**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:	Pó homogêneo
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Avermelhada

**Características Físico-Químicas**

Umidade	Máx. 12%
Resíduo mineral fixo	Máx. 8 %
Resíduo mineral insolúvel em ácido	Máx. 1 %

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

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 em 50 g
Fragmentos de pelos de roedores	11 em 25 g

**Limites máximos de contaminantes em alimentos (IN 88 DE 26 DE MARÇO DE 2021)**

Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg
Cádmio	0,05 mg/kg
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina A	30 µg/kg