

**Produto: LIMAO E ERVAS FINAS****Lote: 5749.4001673.1501 Val.: 01/2025****Descrição**

O limão e ervas finas é uma mistura de especiarias bastante utilizada em saladas, peixes, aves, carnes brancas, salgados, recheios e formulações específicas. O produto enfatiza a leveza e refrescância do limão e aromas das ervas utilizadas.

**Ingredientes e alérgicos**

Sal, cebola granulada, cúrcuma moída, salsa desidratada, tomilho, manjeriço, cebolinha desidratada, óleo de soja, aroma idêntico ao natural de limão e realçador de sabor glutamato monossódico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Alergênicos: 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)	74	4	0
Carboidratos (g)	10	0,5	0
Açúcares totais (g)	1,1	0,1	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,6	0,1	0
Gorduras Totais (g)	3,3	0,2	0
Gorduras Saturadas (g)	0,8	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	4,4	0,2	1
Sódio (mg)	20313	1016	51

**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 (floculado)
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 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 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

**Produto: LIMAO E ERVAS FINAS****Lote: 5749.4001643.1501 Val.: 01/2025****Descrição**

O limão e ervas finas é uma mistura de especiarias bastante utilizada em saladas, peixes, aves, carnes brancas, salgados, recheios e formulações específicas. O produto enfatiza a leveza e refrescância do limão e aromas das ervas utilizadas.

**Ingredientes e alérgicos**

Sal, cebola granulada, cúrcuma moída, salsa desidratada, tomilho, manjerição, cebolinha desidratada, óleo de soja, aroma idêntico ao natural de limão e realçador de sabor glutamato monossódico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Alergênicos: 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)	74	4	0
Carboidratos (g)	10	0,5	0
Açúcares totais (g)	1,1	0,1	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,6	0,1	0
Gorduras Totais (g)	3,3	0,2	0
Gorduras Saturadas (g)	0,8	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	4,4	0,2	1
Sódio (mg)	20313	1016	51

**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 (floculado)
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 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 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

**Produto: ERVAS FINAS****Lote: 5677.4001643.0304 Val.: 04/2025****Descrição**

As ervas finas formam um tempero formado por um conjunto de especiarias aromáticas que saborizam qualquer alimento. São acrescentadas ao final do preparo devido as propriedades frágeis. Utilizadas em diferentes tipos de carnes, sopas, molhos, massas, saladas, vegetais e formulações específicas.

**Ingredientes e alérgicos**

Salsa, manjeriço, manjerona, segurelha, cebolinha, tomilho e sálvia.

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Alérgicos: Pode conter soja.

**Origem**

Nacional.

**Peso líquido**

5Kg

**Informações Nutricionais**

Porção de 5 g (1 colher de sopa)	100g	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	172	9	1
Carboidratos (g)	35	1,8	1
Açúcares totais (g)	0,7	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12	0,6	1
Gorduras Totais (g)	2,4	0,1	0
Gorduras Saturadas (g)	1,2	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	25	1,2	5
Sódio (mg)	38	1,9	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:	Mistura heterogênea
Sabor:	Característico, picante
Aroma:	Característico
Cor:	Verde

**Características Físico-Químicas**

Umidade	Máx. 7%
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 <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