

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 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

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 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

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, manjeriçã, manjeron, 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 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