



Reino Alimentos

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

## Produto: SEGURELHA

Lote: 2600/11 Val.: 11/2025

### Descrição

A segurelha é uma erva com sabor característico bastante utilizada como temperos. Presente no tempero ervas de provance, pode ser utilizada saladas, carnes, sopas, molhos, vegetais e conservas.

### Ingredientes e alérgicos

Segurelha.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

### Origem

Importado (Marrocos).

### Peso líquido

10 Kg

### Informações Nutricionais

Porção de 5 g (1 colher de sopa)	100g	5g	%VD*
Valor energético (kcal)	101	5	0
Carboidratos (g)	24	1,2	0
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	5,6	0,3	1
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	1,7	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	14	0,7	3
Sódio (mg)	9	0,4	0

### Validade

24 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

Poliétileno envolto de papel kraft.

### Características Sensoriais

Aspecto:	Folhas heterogêneas
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Verde escuro

### Características Físico-Químicas

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

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

Escherichia coli	<5x10 <sup>2</sup> UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25g

### Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC 14, 28 de março de 2014)

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 inorgânicos em alimentos (RDC 42, 29 de agosto de 2013)

Arsênio	0,30 mg/kg
Chumbo	0,30 mg/kg
Cádmio	0,20 mg/kg

### Micotoxinas (RDC 7, 18 de fevereiro de 2011)

Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Ocratoxina A	30 µg/kg