

Produto: PIMENTA PRETA MOÍDA PREMIUM**Lote: 5901.4001578.1101 Val.: 01/2025****Descrição**

A pimenta preta moída premium é um produto obtido da moagem da pimenta preta grão. A pimenta preta é bastante utilizada em caldos, embutidos, carnes, temperos diversos e formulações específicas. Esta variação não possui adição de farinha de milho.

Ingredientes e alérgicos

Pimenta do reino preta.
NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Alérgicos: Pode conter soja.

Origem

Nacional.

Peso líquido

10 Kg

Informações Nutricionais

| Porção de 5 g (1 colher de sopa) | 100g | 5g | %VD* |
|----------------------------------|------|-----|------|
| Valor energético (kcal) | 225 | 13 | 1 |
| Carboidratos (g) | 65 | 3,2 | 1 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 0 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 11 | 0,6 | 1 |
| Gorduras Totais (g) | 3,1 | 0,2 | 0 |
| Gorduras Saturadas (g) | 1 | 0,1 | 1 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibra Alimentar (g) | 27 | 1,3 | 5 |
| Sódio (mg) | 44 | 2,2 | 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: | Pó heterogêneo. |
| Sabor: | Picante |
| Aroma: | Característico |
| Cor: | Acinzentada |

Características Físico-Químicas

| | |
|------------------------------------|------------|
| Umidade | Máx. 10% |
| Resíduo mineral fixo | Máx. 7 % |
| Resíduo mineral insolúvel em ácido | Máx. 1,5 % |

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

| | |
|------------------|--------------------------|
| Escherichia coli | <5x10 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 | 60 em 50 g |
| Fragmentos de pelos de roedores | 1 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 |