

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

SAL PARRILLA CHIMICHURRI

Data:	28/06/2023
Revisão:	00

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Inspirado no famoso molho argentino, o Sal Parrilla Chimichurri é uma explosão de sabores. Combinando ervas, alho e cebola, esse tempero intensifica o sabor das carnes bovinas e de cordeiro, proporcionando uma experiência churrasqueira autêntica e saborosa.

2. APLICAÇÃO

Ideal para ser utilizado em churrasco, peixes, aves, suíno, cordeiro, legumes grelhados e outros.

3. DOSAGEM

A gosto.

4. COMPOSIÇÃO

Sal marinho parrilla, chimichurri (Alho granulado, cebola flocos, sal refinado sem iodo, orégano, salsa, cebolinha, tomate desidratado, açúcar, proteína vegetal hidrolisada, realçador de sabor INS 621 e acidulante INS 330).

NÃO CONTÉM GLUTÉN. NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos.

6. ALERGÊNICOS

PODE CONTER SOJA.

Conforme RDC Nº 727, DE 1° DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações	
Aspecto	Granulado com ervas	
Cor	Branco com ervas	
Odor	Característico	
Sabor	Característico	

8.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Máx. 5 x 10 ² UFC/g
Salmonella sp.	Ausente em 25g
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Coliformes a 45°C	Máximo de 1,5%

Conforme a RDC N $^{\rm o}$ 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N N $^{\rm o}$ 161, DE 1 $^{\rm o}$ DE JULHO DE 2022.

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
Porções por embalagem: vide peso da embalagem final				
Porção: 5g (colheres de chá)				
	100 g	5 g	%VD*	
Valor energético (kcal)	2	0	0	
Carboidratos (g)	0	0	0	
Açúcares totais (g)	0	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	
Proteínas (g)	0	0	0	
Gorduras totais (g)	0	0	0	
Gorduras saturadas (g)	0	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibras alimentares (g)	0	0	0	
Sódio (mg)	38677	1934	97	
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção				

, , ,

Conforme a RDC N° 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN N° 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

10. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 12 meses		
Embalagem	Saco PP + PE	Saco PEBD	
	1,01kg	leitoso 25kg	
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e		
	ao abrigo da luz.		