

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

PÁPRICA DOCE DEFUMADA

 Data:
 18/07/2023

 Revisão:
 02

Página 1 de 1

1. DESCRIÇÃO

Caracteriza-se como uma mistura de especiarias. A páprica doce defumada confere um sabor defumado distintivo e um aroma característico.

2. APLICAÇÃO

Para colorir alimentos e conferir sabor característico. É ideal para realçar o sabor de carnes grelhadas, frutos do mar e legumes assados.

3. DOSAGEM

A gosto do fabricante.

4. COMPOSIÇÃO

Páprica, farinha de milho, corante natural de urucum, aroma natural de fumaça.

NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Contém ingrediente com matéria prima OGM.



6. ALERGÊNICOS

CONTÉM SOJA.

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

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó fino e homogêneo
Cor	Vermelho alaranjado
Odor	Característico
Sabor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações	
Umidade	Máx. 12,0%	

9.MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓSPICOS

Parâmetros	Especificações
Coliformes a 45°C	Ausente
Salmonella sp.	Ausente em 25g

Parâmetros	Especificações	
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente	
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%	
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada	

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

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção: 100g (1 xícara de chá)			
Valor energético (kcal)	388	1	
Carboidratos (g)	75	1	
Açúcares totais (g)	64		
Açúcares adicionados (g)	0	0	
Proteínas (g)	8,3	1	
Gorduras totais (g)	3,9	0	
Gorduras saturadas (g)	0,7	0	
Gorduras trans (g)	0	0	
Fibras alimentares (g)	10	2	
Sódio (mg)	106	0	
*Percentual de valores diários fo	rnecidos pe	ela porção.	

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

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

ínimo 12 meses		
aco PP + PE 300g		
Manter em local seco,		
ejado e ao abrigo da luz.		