

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		Data:	23/10/2023
	SALSA DESIDRATADA		Revisão:	01
			Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

A salsa, salsinha ou perrexil é uma planta herbácea bienal, podendo-se também cultivar como anual. Nativa da região mediterrânica central (sul de Itália, Argélia e Tunísia), naturalizada em toda a Europa e amplamente cultivada como condimento ou hortaliça.

2. APLICAÇÃO

Usado como ingrediente nos processos de produção de alimentos. A hortaliça ressalta o sabor dos pratos à base de queijos, ovos, carnes, batatas e legumes.

3. DOSAGEM

A gosto.

4. COMPOSIÇÃO

Salsa desidratada.
NÃO CONTÉM GLUTÉN.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos
Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Flocos irregulares
Cor	Verde
Sabor	Característico
Odor	Característico

Por se tratar de um alimento natural pode haver variação na coloração.

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Umidade	Máx. 12%
Densidade	Máx. 0,4 g/cm³
Sobre mesh 12	Máx: 35%
Fundo	Mín: 65%

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Escheria Coli/g (UFC/g)	Máx. 2X10

Bolores e leveduras (UFC/g)	Máx. 10³
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Máx. 80
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	140	2
Carboidratos (g)	5,7	3
Açúcares totais (g)	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	3,3	1
Gorduras totais (g)	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	1,9	14
Sódio (mg)	2	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 12 meses	
Embalagem	000608	001032
Armazenamento	Saco PP + PE 200g	Saco PEBD leitoso 10kg