

	<b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA</b>	<b>Data:</b>	18/07/2023
	<b>PÁPRICA PICANTE</b>	<b>Revisão:</b>	02
		<b>Página 1 de 1</b>	

## 1. DESCRIÇÃO

Caracteriza-se como uma mistura de especiarias. A páprica picante possui um sabor mais intenso e ardente, proporcionando um toque de calor à culinária.

## 2. APLICAÇÃO

Para colorir alimentos e conferir sabor característico. É ideal para quem aprecia pratos mais picantes e pode ser usada em sopas, molhos, carnes grelhadas e pratos mexicanos.

## 3. DOSAGEM

A gosto do fabricante.

## 4. COMPOSIÇÃO

Páprica, pimenta calabresa, farinha de milho e corante natural de urucum.

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 1º 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 MICROSCÓPICOS

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 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)	413	1
Carboidratos (g)	71	1
Açúcares totais (g)	23	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	8,7	1
Gorduras totais (g)	6,9	1
Gorduras saturadas (g)	0,8	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	15	3
Sódio (mg)	43	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

<b>Prazo de validade</b>	Mínimo 24 meses	
<b>Embalagem</b>	Saco PP + PE 300g	Saco PEBD leitoso 10kg
<b>Armazenamento</b>	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.	