

FICHA TÉCNICA – MANJERICÃO

DENOMINAÇÃO DE VENDA

Manjericão

DESCRIÇÃO

O manjericão é uma erva aromática amplamente utilizada na culinária de várias culturas ao redor do mundo. Ele pertence à família Lamiaceae e é conhecido pelo seu aroma característico e sabor fresco e levemente picante. Existem várias variedades de manjericão, cada uma com características ligeiramente diferentes, mas a mais comum é o manjericão-doce (*Ocimum basilicum*).

INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

O manjericão pode ser utilizado em um número quase ilimitado de pratos, como em saladas, molhos de tomate, pizzas, frango, sopas e caldos de legumes e de frango, acompanhado de queijos, etc.

INGREDIENTES

Manjericão

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Importado

ESPECIFICAÇÕES:

Sensoriais:

Aspecto do produto	Esverdeado
Cor	Característico
Odor	Característico
Sabor	Característico

Análises Microbiológicas:

Salmonella sp	Ausência em 25g
Escherichia Coli	<10 UFC/g

Grupo Alimentar:

Especiarias, temperos e molhos.

Padrões Microbiológicos dos Alimentos (IN 161/2022).

INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Denominação de venda, ingredientes, peso líquido, identificação de origem, nome e endereço do importador (quando aplicável), informação nutricional (quando aplicável), presença de glúten e/ou alérgenos lote e validade.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em paletes e separado por data de fabricação.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpo, seco, livre de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

VALIDADE

24 meses (2 anos) a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Os sais, especiarias, vinagres, ervas, chás e temperos são dispensados da tabela nutricional desde que não sejam adicionados de ingredientes que agreguem valor nutricional, conforme IN nº75, de 9 de outubro de 2020 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

ALIMENTO – IMAGEM



Imagem meramente ilustrativa.

Por se tratar de um produto natural o mesmo pode sofrer variação de coloração e/ou granulometria.

As Informações obtidas acima são de análises de empresas fabricantes.