

## FICHA TÉCNICA – TEMPERO BAIANO

### DENOMINAÇÃO DE VENDA

Tempero Baiano

### DESCRIÇÃO

O tempero baiano é uma mistura de especiarias típica da culinária baiana no Brasil. Sua origem remonta às influências africanas e indígenas na região. É conhecido por sua combinação única de sabores e aromas intensos. Suas propriedades podem variar de acordo com os ingredientes utilizados na composição.

### INDICAÇÕES DE USO DO ALIMENTO

O tempero baiano é ideal para preparar pratos típicos da culinária baiana, como moquecas, vatapás, acarajés e bobós. Pode ser utilizado no tempero de carnes, peixes, frutos do mar, legumes e sopas, proporcionando um sabor autêntico e picante.

### INGREDIENTES

Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, pimenta calabresa, pimenta do reino, coentro, cúrcuma, orégano, louro, cominho e corante natural de urucum.

Não contém glúten.

Alérgicos: Contém derivados de soja.

### IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Nacional

### ESPECIFICAÇÕES:

#### • Sensoriais:

Aspecto do produto	Pó
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

12 meses (1 ano) a partir da data de fabricação ou conforme determinado pelo fabricante.

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
<b>Porções por embalagem : 2KG - 400 Porções</b>			
<b>Porções por embalagem : 5KG - 1000 Porções</b>			
<b>Porção: 5g (1 colher de chá)</b>			
	100g	5g	%VD (*)
Valor energético (kcal)	295	15	1
Carboidratos totais (g)	66	3	1
Açúcares totais (g)	4	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	0	0
Gorduras totais (g)	2	0	0
Gorduras saturadas (g)	1	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	12	0	0
Sódio (mg)	52	2	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

### 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.