

FICHA TÉCNICA – 7104

Data: 11/11/2008



Página 1 de 2

Rev .01

CHÁ DE HORTELÃ – CONJUNTO 30X10

INGREDIENTES - Folhas e ramos de hortelã (*Mentha piperita*, L.)

DESCRIÇÃO DO PROCESSO - As folhas e os ramos da hortelã são colhidos e submetidos a um processo de secagem para depois serem moídos e peneirados. O material então é envasado nos sachês de papel filtro que são acondicionados em cartuchos de papel cartão, através de máquinas automáticas, sem contato manual.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Folhas e ramos moídos
Odor	Lembra menta, próprio da hortelã
Sabor	Mentolado característico
Umidade	Máximo 12,0%
Cinzas	Máximo 11,0%
Cinzas Insolúveis em HCl	Máximo 2,5%

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS

Materiais Macroscópicos e microscópicos prejudiciais a saúde humana	Isento de material macroscópico e/ou microscópico prejudicial a saúde humana. (RDC 175/03 – ANVISA)
Elementos histológicos estranhos	Ausência em 5g
Salmonella sp	Ausência em 25g
Coliformes Fecais	Máximo 10/g (NMP)

OUTRAS INFORMAÇÕES

Código EAN 13 - 7891098 000170

Código DUN 14 – 17891098000177

Peso bruto da unidade de venda (kg) - 0,765

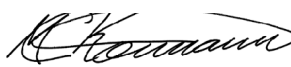
Peso líquido da unidade de venda (kg) - 0,300

Dimensões caixa master (mm) - 387 x 155 x 142

m³ da caixa - 0,00852

Código Interno - 7104

Elaborado por: Lucimara Marques
Técnica de P&D


Aprovado por: Marlus Cesar Kormann
Gerente de P&D

FICHA TÉCNICA – 7104

Data: 11/11/2008



Página 2 de 2

Rev . 01

ARMAZENAMENTO / ACONDICIONAMENTO - Em ambiente seco, arejado e protegido de luz solar direta. Temperatura máxima de armazenagem 35°C.

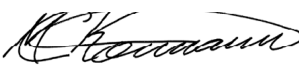
TRANSPORTE - O transporte deve ser feito sob condições higiênicas, sem contato com produtos não alimentícios ou alimentícios que contenham odores fortes.

PALETIZAÇÃO - Lastro 17 conjuntos, altura 15 lastros, total por pallet 255 conjuntos. Os pallets não podem ser sobrepostos a não ser que haja estrutura adequada para isto, que não afete os pallets inferiores.

RESTRIÇÕES DE CONSUMO - Este produto pode ser consumido sem restrições.

VIDA DE PRATELEIRA - 18 meses da data do envase. Após aberto, consumir preferencialmente em 45 dias .

Elaborado por: Lucimara Marques
Técnica de P&D


Aprovado por: Marlus Cesar Kormann
Gerente de P&D