Rev .01

CHÁ DE CAMOMILA – CONJUNTO 30X10

INGREDIENTES - Capítulos florais de camomila (*Matricaria recutita*, L.).

DESCRIÇÃO DO PROCESSO - Os capítulos florais da camomila 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 e que são acondicionados em cartuchos de papel cartão, através de máquinas automáticas, sem contato manual.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Flores moídas acompanhadas de pecíolos moídos
Odor	Próprio de camomila
Sabor	Adocicado característico
Umidade	Máximo 12,0%
Cinzas	Máximo 14,0%
Cinzas Insolúveis em HCl	Máximo 4,0%

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 000163

Código DUN 14 -17891098000160

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 - 7103

Elaborado por: Lucimara Marques
Técnica de P&D

Aprovado por: Marlus Cesar Kormann
Gerente de P&D

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

TRANSPORTE - O transporte deve ser feito sob condições higiênicas, sem contato c om 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 a fete os pallets inferiores.

RESTRIÇÓES 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

Rev .01

CHÁ DE CAMOMILA – CONJUNTO 30X10

INGREDIENTES - Capítulos florais de camomila (*Matricaria recutita*, L.).

DESCRIÇÃO DO PROCESSO - Os capítulos florais da camomila 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 e que são acondicionados em cartuchos de papel cartão, através de máquinas automáticas, sem contato manual.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto	Flores moídas acompanhadas de pecíolos moídos
Odor	Próprio de camomila
Sabor	Adocicado característico
Umidade	Máximo 12,0%
Cinzas	Máximo 14,0%
Cinzas Insolúveis em HCl	Máximo 4,0%

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 000163

Código DUN 14 -17891098000160

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 - 7103

Elaborado por: Lucimara Marques
Técnica de P&D

Aprovado por: Marlus Cesar Kormann
Gerente de P&D

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

TRANSPORTE - O transporte deve ser feito sob condições higiênicas, sem contato c om 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 a fete os pallets inferiores.

RESTRIÇÓES 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