

INFORMAÇÕES GERAIS

Produto:	Condimento Preparado para Creme sabor Cebola (Contém Aromatizante Sintético Idêntico ao Natural)
Nome Fantasia:	CREME DE CEBOLA
Prazo de validade:	12 meses
Instruções de Armazenamento:	Conservar em local seco, fresco e protegido da luz, Após Aberto, não utilizando todo o conteúdo, manter a embalagem bem fechada e consumir no prazo máximo de 30 dias. Este produto poderá sofrer alterações de cor sem interferir em sua qualidade, pois sua composição tem produtos naturais de diversas safras. Não garantimos o prazo de validade dos produtos armazenados inadequadamente.
Acondicionamento	Filme Laminado em bobinas (Embalagem Primária) e Saco de Papel Kraft (Embalagem Secundária).
Embalagem padrão:	1,01 kg, 10,10 kg e 20,20 kg.
Composição:	Amido de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Agrobacterium thumefaciens</i> , <i>Zea mays</i>), creme de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Agrobacterium thumefaciens</i> , <i>Sphingobium herbicidovorans</i> , <i>Zea mays</i>), sal, açúcar, cebola desidratada, óleo de soja (<i>Agrobacterium thumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i>), antiemectante dióxido de silício INS 551, corante caramelo INS 150d e aromatizante aroma sintético idêntico ao natural de cebola. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DA SOJA E PODE CONTER LEITE E DERIVADO DO LEITE. Produtos processados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia
Modo de Preparo:	Diluir 71g em 1 Litro de água, leve ao fogo e mexa até levantar fervura, depois abaixe o fogo, em fogo brando cozinhe por 8 minutos com a panela semi tampada e mexa de vez em quando.
Rendimento:	1,01 kg rende 14 Litros.
	PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO RDC 240 DA ANVISA DE 26/07/2018.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor:	Creme à amarelado, com pontos beges
Odor:	Característico
Sabor:	Característico
Aspecto:	Mistura Homogênea com presença de grânulos e de flocos

Produzido e Comercializado por: Temperabem Com. Prods. Alims. Ltda.

CNPJ: 09.209.406/001-53 – Insc. Est.: 206.647.522.111

Rua Galeão, 255 – Villa Morellato- Barueri/ SP – CEP: 06408-050

INDUSTRIA BRASILEIRA

SAC: 55 11 3558- 0789 / 55 11 3951- 9547- contato@temperabem.com.br

www.temperabem.com.br



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

FORMULÁRIO: 02
REVISÃO: 07
DATA: 30/01/2023

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade
Especificação:
Máx. 15 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli:
Salmonella sp:
IN N°161 01/07/2022 ITEM 18b:
*MAX. 1×10^2 NMP/g
*AUSENCIA EM 25g

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem 1,01 kg: 202
Porção de 17g (2 colheres de sopa)

	100g	5g	%V.D. (*)
Valor Energético	312 kCal	16 kCal	1 %
Carboidratos	22 g	1,1 g	0 %
Açúcares Totais	15 g	0,8 g	
Açúcares Adicionados	15 g	0,8 g	2 %
Proteínas	20 g	1 g	2 %
Gorduras Totais	16 g	0,8 g	1 %
Gorduras Saturadas	2 g	0,1 g	1 %
Gorduras Trans	0 g	0 g	0 %
Fibra Alimentar	2 g	0,1 g	0 %
Sódio	17.980 mg	899 mg	45 %

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Produzido e Comercializado por: Temperabem Com. Prods. Alims. Ltda.

CNPJ: 09.209.406/001-53 – Insc. Est.: 206.647.522.111

Rua Galeão, 255 – Villa Morellato- Barueri/ SP – CEP: 06408-050

INDUSTRIA BRASILEIRA

SAC: 55 11 3558- 0789 / 55 11 3951- 9547- contato@temperabem.com.br

www.temperabem.com.br

MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL:

SEGUIR A IN N°75 DE 08.10.2020 E RDC 429 DE 08.10.2020



**CONTROLE DE QUALIDADE
TEMPERABEM PRODS. ALIMIS. Ltda.**

Produzido e Comercializado por: Temperabem Com. Prods. Alims. Ltda.

CNPJ: 09.209.406/001-53 – Insc. Est.: 206.647.522.111

Rua Galeão, 255 – Villa Morellato- Barueri/ SP – CEP: 06408-050

INDUSTRIA BRASILEIRA

SAC: 55 11 3558- 0789 / 55 11 3951- 9547- contato@temperabem.com.br

www.temperabem.com.br