



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

FORMULÁRIO: 02  
REVISÃO: 02  
DATA: 30/12/2022

### INFORMAÇÕES GERAIS

Produto:	<b>Condimento Preparado Para Pimenta Preta</b>
Nome Fantasia	<b>PIMENTA PRETA MOÍDA CONDIMENTADA</b>
Prazo de validade:	12 meses
Instruções de Armazenamento:	Conservar em local seco, fresco e protegido da luz. Após aberto, não utilizado 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 em sua composição há ingredientes naturais de diversas safras com estas características.
Acondicionamento	Saco de Polietileno revestido de papel Kraft ou Filme laminado disposto em display cartonado.
Embalagem padrão:	500g, 1 kg, 10 kg e 25 kg. Display contendo 10 pacotes com 100g cada.
Composição:	Sal, creme de milho ( <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Sphingobium herbicidorovans</i> , <i>Zea mays</i> ), pimenta preta desidratada, pimenta calabresa desidratada e corante caramelo INS 150d. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA E LEITE.</b> Processados (as) em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.
Preparo/Uso:	Quantidade suficiente. Utiliza-se como tempero complementar em outros preparos.  PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO RDC 240 DA ANVISA DE 26/07/2018.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor:	Preto Predominante
Odor:	Característico
Sabor:	Característico
Aspecto:	Mistura Homogênea

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	<b>Especificação:</b>
Umidade	Máx. 15%

\*Valor referencial que pode ser alterado, por esse motivo o valor padrão fica a critério do consumidor do produto.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	<b>IN N°161 01/07/2022 ITEM 18b:</b>
<i>Escherichia coli</i> :	*MAX. 1x10 <sup>2</sup> NMP/g
<i>Salmonella sp.</i> :	*AUSENCIA EM 25g

**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](mailto:contato@temperabem.com.br)

[www.temperabem.com.br](http://www.temperabem.com.br)

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem 1 kg: 200

Porção: 5g (1 colher de chá)

	100g	5g	%V.D. ( * )
Valor Energético	202 kCal	10 kCal	1 %
Carboidratos	40 g	2 g	1 %
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	6 g	0,3 g	0 %
Gorduras Totais	2 g	0,1 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	0 g	0 %
Fibra Alimentar	12 g	0,6 g	2 %
Sódio	17.060 mg	853 mg	43 %

( \* ) Percentual de valores diários fornecidos pela porção

**MODELOS PARA DECLARAÇÃO DA NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL:**

**SEGUIR A IN Nº75 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](mailto:contato@temperabem.com.br)

[www.temperabem.com.br](http://www.temperabem.com.br)