

INFORMAÇÕES GERAIS

Produto:	Tempero à base de Cebola, Sal, Alho, Manjerona e Pimenta Calabresa
Nome Fantasia:	TEMPERCHURRI
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.
Embalagem padrão:	250g, 500g, 1 kg, 1,01 kg, 10 kg, 10,10 kg e 15 kg.
Composição:	Cebola desidratada, sal granulado, alho desidratado, manjerona desidratada, mostarda amarela desidratada, tomate desidratado, pimenta calabresa desidratada, páprica doce desidratada, salsa desidratada, pimentão desidratado e óleo de soja (<i>Agrobacterium thumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i>), salsa desidratada e pimentão vermelho desidratado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA E LEITE. Produtos processados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.
Preparo/Uso:	Quantidade suficiente. Utiliza-se como tempero complementar em outros preparos.
Preparo/ Molho:	Misture 70g de Temperchurri, em 280mL de água, 70mL de vinagre e 35 mL de azeite ou óleo, deixe hidratar de 30 minutos à 2 horas.
	PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO RDC 240 DA ANVISA DE 26/07/2018.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor:	Verde, Creme e Vermelho
Odor:	Característico
Sabor:	Característico
Aspecto:	Mistura Heterogênea

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

INDÚSTRIA BRASILEIRA

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

www.temperabem.com.br



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

FORMULARIO: 02
REVISÃO: 03
DATA: 30/01/2023

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Especificação:	
Umidade	Máx. 15 %

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem 1 kg: 200			
Porção: 5g (1 colher de sobremesa)			

	100g	5g	%V.D. (*)
Valor Energético	310 kCal	16 kCal	1 %
Carboidratos	54 g	2,7 g	1 %
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	10 g	0,5 g	1 %
Gorduras Totais	6 g	0,3 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	19.800 mg	990 mg	50 %

(*) 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



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

FORMULARIO: 02
REVISÃO: 03
DATA: 30/01/2023

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

www.temperabem.com.br