

INFORMAÇÕES GERAIS

Produto:	Tempero à Base de Creme de Milho e Pimenta
Nome Fantasia:	TEMPERO BAIANO
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 sua composição tem produtos naturais de diversas safras.
Acondicionamento	Saco de Polietileno revestido de papel Kraft ou Filme laminado disposto em display cartonado.
Embalagem padrão:	500g, 1 kg, 1,01 kg, 10 kg, 10,10 kg e 25 kg. Display contendo 10 pacotes com 100g cada.
Composição:	Creme de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Agrobacterium thumefaciens</i> , <i>Sphingobium herbicidorovans</i> , <i>Zea mays</i>), pimenta do reino preta desidratada, sal, pimenta calabresa desidratada, cúrcuma desidratada, coentro desidratado, cominho desidratado, orégano desidratado, óleo de soja (<i>Agrobacterium thumefaciens</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i>), realçador de sabor glutamato monossódico INS 621 e corante de natural de urucum INS 160b. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA E LEITE. Processados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia. Quantidade suficiente. Utiliza-se como tempero complementar em outros preparos.
Preparo/Uso:	PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MS CONFORME RESOLUÇÃO RDC 27 DA ANVISA DE 06/08/2010.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor:	Laranja Claro à Laranja Escuro
Odor:	Característico
Sabor:	Característico
Aspecto:	Mistura Homogênea

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	Especificação: Máx. 15%
---------	-----------------------------------

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

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

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 kg: 200
Porção: 5g (1 colher de sobremesa)

	100g	5g	%V.D. (*)
Valor Energético	348 kCal	17 kCal	1 %
Carboidratos	70 g	3,5 g	1 %
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	8 g	0,4 g	1 %
Gorduras Totais	4 g	0,2 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 g	0 %
Gorduras Trans	0 g	0 g	0 %
Fibra Alimentar	14 g	0,7 g	3 %
Sódio	1.980 mg	99 mg	5 %

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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. ALIM. 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