



CALDO DE CARNE

Informações Gerais

Nome do Produto	CALDO DE CARNE
Código Produto	3009.005M041
Composição	Sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, alho, cebola, salsa, aipo, cominho, louro, amido de milho transgênico (Bacillus thuringiensis/ Streptomyces viridochromogenes/ Agrobacterium tumefaciens/ Zea Mays), realçador de sabor glutamato monossódico INS621, corante caramelo 150d e aroma idêntico ao natural de carne. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Método de Produção	Processados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.
Origem	Brasil
Tipo de Embalagem	Embalagem primária: Saco plástico (PET METAL +PE), pacotes de 1,01 kg. Embalagem secundária: Saco
Condições de Estocagem	Conservar em local seco e arejado, sem exposição á luz e com baixa umidade. O produto mantém suas características por 12 meses, a partir da data de fabricação, mesmo após aberto, desde que estocado na embalagem original e bem fechada, nas condições indicadas acima. Não garantimos o prazo de validade dos produtos armazenados inadequadamente.
Validade	12 MESES
Manipulação antes do processamento	Consumo direto ou indireto, e pode ser utilizado como matéria-prima para o produto final.
Uso Pretendido	Produto utilizado em temperos, molhos, condimentos preparados. FINS ALIMENTÍCIOS.
Aplicação	1 kg de caldo/50L de água. Dissolver o Caldo na quantidade de água fervente indicada. Podendo aplicar o Caldo em pó a gosto, substituindo o sal, diretamente sobre o alimento.

Características Organolépticas

Cor	MARROM A MARROM ESCURO
Odor	CARACTERÍSTICO
Sabor	CARACTERÍSTICO
Aspecto	PÓ

Referências - Metodologia Temperart

Características Microbiológicas

CONFORME - RESOLUÇÃO RDC N° 724 DE 01/07/22 E IN 161 DE 01/07/22

Características Microscópicas e Macroscópicas

CONFORME - RESOLUÇÃO RDC N° 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022

Características Resíduos Agrícolas

CONFORME- ESTABELECIDO EM LEGISLAÇÃO VIGENTE BRASILEIRA E CODEX ALIMENTARIUS.

Características Metais Pesados

CONFORME- RDC N° 722 DE 01/07/2022 e IN 160 DE 01/07/2022

Características Micotoxinas

CONFORME - RDC N° 722 DE 01/07/2022 e IN 160 DE 01/07/2022

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

202 porções por embalagem				
Porção de 5 g (1/2 colher chá em média)				
		100 g	5 g	% VD *
Valor energético	kcal	24	1,2	0
Carboidratos	g	4,5	0,2	0
Açúcares Totais		0,2	0	
Aç Adicionados		0	0	0
Proteínas		0,5	0	0
Gordura Total		0,3	0	0
Gordura Saturada		0,0	0	0
Gordura Trans		0,0	0	0
Fibras Alimentares		0,7	0,0	0
Sódio	mg	23565	1178	59

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Referência: Resolução nº 429 DE 08/10/2020 E IN 75 DE 08/10/2020

Outras Legislações Aplicáveis

INTERMINISTERIAL, LEI n° 10.674, DE 2003 (Glúten)

ANVISA, RDC N° 716, DE 2022 (Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos.)

ANVISA, RDC N° 727/2022 (Rotulagem dos Alimentos embalados);

INTERMINISTERIAL, DECRETO N° 4.680, DE 2003 (Transgênicos)

INTERMINISTERIAL, IN N° 1, DE 2004 (Transgênicos)

ANVISA - RDC N° 778, DE 2023 (Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos)

ANVISA, IN N° 211, DE 2023 (Estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos)

ANVISA, RDC N° 604, DE 2022 (Dispõe sobre o enriquecimento obrigatório do sal com iodo e das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico destinados ao consumo humano)

Características Físico-Químicas

	CL(*)	RESULT(*)
Umidade	Máx. 10,0%	L A

Referências - Metodologia Temperart

(*)LEGENDA

CL:Classificação

L = Liberação. O parâmetro analisado/chechado é decisivo para liberação do produto na Temperart

RE = Referência. Trata-se de um parâmetro de identidade e qualidade referencial e orientativo.

RESULT: Resultado

A = Análise. As análises identificadas com esta sigla são realizadas pelo Departamento de Controle de Qualidade da Temperart e constam na liberação do laudo a todo lote.

ELABORAÇÃO:
Priscila Figueiredo
Assistente de P&DANÁLISE CRÍTICA:
Mayara Jofre
Supervisora de P&DAPROVAÇÃO:
Mayara Jofre
Supervisora de P&D



CALDO DE CARNE

Alergênicos

	Presente	Ausente
Trigo, Centeio, Cevada, Aveia	-	X
Ovos	-	X
Peixes	-	X
Amendoim	-	X
Soja	X	-
Leite	-	X
Amêndoa	-	X
Avelãs	-	X
Castanha de caju, Brasil, Pará	-	X
Macadâmias	-	X
Nozes	-	X
Pecãs	-	X
Pistache	-	X
Pinolu	-	X
Latex Natural	-	X
Castanha	-	X
Aipo	X	-
Mostarda	-	X
Gergelim	-	X

Referência - RDC N° 727/2022

Informações Adicionais

ALÉRGICOS: contém derivados de soja (Fonte: aroma de carne)

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC N°. 240/2018.

Metodo de Distribuição

O transporte deve ser feito em caminhões que apresentam condições higiênico-sanitárias para o transporte exclusivo de alimentos, ou seja, isento de umidade, odores, contaminantes, pragas, sujidades aparentes, etc. O armazenamento deve ser feito sobre pallets envolvidos com plástico filme ou sacarias, em local seco e arejado, sempre respeitando o número máximo de empilhamento.

Paletização

10 kg - 50 Sacos x 10 Camadas/50 sacos por pallet, 500 kg.

Produto GMO

Sim	X
Não	-

Certificados de Qualidade

Conforme acordado comercialmente e quando solicitado.

Rotulagem

Informações contidas nos rótulos ou no laudo de análise:

- Nome do produto;
- Lote de fabricação;
- Data de fabricação;
- Data de Validade;
- Peso líquido;
- Modo de conservação/transporte;
- Identificação da empresa.

COMPLEMENTOS

Produto de origem natural e/o vegetal, pode sofrer alteração de odor, cor e sabor.

CONTROLE DE REVISÕES

Revisão	Descrição	Data
00	Emissão do documento	27/09/2016
01	Alteração nas informações gerais e valores nutricionais	31/10/2016
02	Alteração na tabela nutricional	22/08/2018
03	Alteração na tabela nutricional, informações gerais e alergênicos	15/09/2019
04	Nomenclatura de componente farinha de milho (RDC 150/17)	28/01/2020
05	Alteração informações microbiológicas (RDC 331/19) e informações contaminantes (RDC 429/21)	19/07/2021
06	Revisão geral do documento	03/06/2022
07	Atualização de legislação (RDC 722/22)	12/05/2022
08	Atualização de legislações vigentes, alterações gerais	19/09/2022
09	Revisão geral do documento	01/03/2023
10	Revisão de outras legislações aplicáveis	24/03/2023

ELABORAÇÃO:

Priscila Figueiredo
Assistente de P&D

ANÁLISE CRÍTICA:

Mayara Jofre
Supervisora de P&D

APROVAÇÃO:

Mayara Jofre
Supervisora de P&D

