TEMPERART temperos sob medida	Especificação Técnica de Produto **CALDO DE GALINHA**	CÓDIGO: EP.PD.044 REVISÃO: 11 DATA DA REVISÃO: 24/03/2023

Informações Gerais	
Nome do Produto	CALDO DE GALINHA
Código Produto	3009.012M041
Composição	Sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, alho, cebola, cúrcuma, óleo vegetal de algodão transgênico (*Bacillus Thuringiensis*), salsa,realçador de sabor glutamato monossódico INS621 e aroma idêntico ao natural de galinha. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Método de Produção	Processado 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./ 10 kg. Embalagem secundária: saco papel Kraf (KN), contendo 10 pacotes de 1,01/ 10,1kg./ 10 kg.
Condições de Estocagem	Conservar em local seco e arejado, sem exposição á luz e com baixa umidade. O produto mantem 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	1kg 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	AMARELO A AMARELO ESCURO
Odor	CARACTERÍSTICO
Sabor	CARACTERÍSTICO
Aspecto	PÓ
Referências - Métodologia 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				
Porções por embalagem: 202				
Porção de 5 g (1/2 colher sopa em média)				
		100 g	**5 g**	
Valor energético	kcal	14	0,7	% VD *
				0
Carboidratos	g	2	0,1	0
Açúcares Totais		0	0	
Aç Adicionados		0	0	0
Proteínas		0	0	0
Gordura Total		0,6	0	0
Gordura Saturada		0	0	0
Gordura Trans		0	0	0
Fibras Alimentares		0,4	0	0
Sódio	mg	24144	1207	60
*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); ANVISA - RDC Nº 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 Nº 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) INTERMINISTERIAL, DECRETO N° 4.680, DE 2003 (Transgênicos) INTERMINISTERIAL, IN N° 1, DE 2004 (Transgênicos)

Características Físico-Químicas		***CL(*)***	***RESULT(*)***
Umidade	Máx. 10,0%	L	A

Referências - Métodologia Temperart

(*)LEGENDA

CL:Classificação

L = Liberação. O parâmetro analisado/checado 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:	ANÁLISE CRÍTICA:	APROVAÇÃO:
Priscila Figueiredo	Mayara Jofre	Mayara Jofre
Assistente de P&D	Supervisora de P&D	Supervisora de P&D

ESTE DOCUMENTO IMPRESSO SÓ TERÁ VALIDADE COM CARIMBO DE "CÓPIA CONTROLADA", GERENCIADA PELO SISTEMA DE GESTÃO.

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 galinha)

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC Nº. 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 plastico 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 adicionais	31/10/2016
02	Alteração na tabela nutricional	09/03/2018
03	Alteração na tabela nutricional, informações gerais e alergênicos	25/10/2018
04	Alterações gerais/ informação nutricional/ nomenclatura de componente farinha de milho (RDC 150/17)	28/01/2020
05	Alterações gerais	24/08/2020
06	Alteração informações microbiológica	17/03/2001
07	Alterações gerais, atualização legislações, informações nutricionais, inforrmação alergênicos	12/05/2022
08	Atualização de legislações (RDC 722/22)	22/08/2022
09	Atualização de legislações vigentes, alterações gerais	05/09/2022
10	Revisão geral do documento	03/03/2023
11	Revisão de outras legislações aplicáveis	24/03/2023

ELABORAÇÃO:	ANÁLISE CRÍTICA:	APROVAÇÃO:
Priscila Figueiredo	Mayara Jofre	Mayara Jofre
Assistente de P&D	Supervisora de P&D	Supervisora de P&D

ESTE DOCUMENTO IMPRESSO SÓ TERÁ VALIDADE COM CARIMBO DE "CÓPIA CONTROLADA", GERENCIADA PELO SISTEMA DE GESTÃO.