TEMPERART temperos sob medida	Especificação Técnica de Produto **COLORIFICO COMUM**	CÓDIGO: EP.PD.2080 REVISÃO: 5 DATA DA REVISÃO: 29/03/2023

Informações Gerais	
Nome do Produto	COLORIFICO COMUM
Código Produto	3008.002M003-01
Composição	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo de algodão transgênico (Bacillus Thrugisiensis) e corante natural de urucum INS160b. 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+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	Q.S.P (QUANTIDADE SUFICIENTE PARA)

Características Organolépticas	
Cor	VERMELHO A VERMELHO ALARANJADO
Odor	CARACTERÍSTICO
Sabor	CARACTERÍSTICO
Aspecto	PÓ
Referências - Métodologia Temperart	

Características Microbiológicas
CONFORME - RESOLUÇÃO RDC N° 724 DE 01/07/2022 E IN 161 DE 01/07/2022
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: 200				
Porção de 5g (aproximadamente 1 colher de chá)				
		100g	**5g**	**% VD ***
Valor energético	kcal	294	15	1
	KJ	1236	62	1
Carboidratos	g	61	3,1	1
Açúcares Totais		0,5	0,0	
Açúcares Adicionados		0,0	0,0	0
Proteínas		5,6	0,3	1
Gordura Total		2,7	0,1	0
Gordura Saturada		0,6	0	0
Gordura Trans		0	0	0
Fibras Alimentares		3,6	0,2	1
Sódio	mg	7753	387	19

*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, DE 2022 (Rotulagem dos Alimentos embalados)
ANVISA, IN N° 159, DE 2022 (Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias)
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. 12,0%	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

***Regulamento EU nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25/10/11.**

Informações Adicionais

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 - 28 sacos x 7 Camadas/28 sacos por pallet, 280 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 de documento	18/12/2020
01	Alteraçõe gerais, legislação microbiologia (RDC 331/19) e contaminantes (RDC 487/21)	15/07/2021
02	Revisão geral do documento e atualização de legislação (RDC 623/22)	17/05/2022
03	Atualizações gerais/atualização legislações	08/08/2022
04	Atualização legislações vigentes	19/09/2022
05	Revisão geral do documento	29/03/2023

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.