TEMPERART temperos sob medida	Especificação Técnica de Produto **CREME DE CEBOLA**	CÓDIGO: EP.PD.165 REVISÃO: 12 DATA DA REVISÃO: 24/03/2023

Informações Gerais	
Nome do Produto	CREME DE CEBOLA
Código Produto	3010.002M041
Composição	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, amido de milho (Bacillus thuringiensis/ Streptomyces viridochromogenes/ Agrobacterium tumefaciens/ Zea Mays), farinha de arroz, açúcar, cebola, pimenta, óleo de algodão transgênico (*Bacillus Thuringiensis*), glicose, realçador de sabor glutamato monossódico INS621, antiumectante dióxido de silício INS551, acidulante ácido cítrico INS330,corante caramelo IV INS150d, aroma idêntico ao natural de cebola e de carne. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Método de Produção	Misturados e processados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.
Origem	Brasil
Tipo de Embalagem	Saco de papel Kraft, contendo pacotes de polietileno ou plástico. Peso líquido: 10 x 1,01 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	Em uma panela, dissolver 70g (3 colheres de sopa) do CREME DE CEBOLA em 1 litro de água (4 copos americanos), levar ao fogo alto até a fervura mexendo sempre. Após a fervura, baixar o fogo e manter por mais 3 a 5 minutos, sirva em seguida. Também é indicado para temperar carnes, utilização à gosto.

Características Organolépticas	
Cor	CREME A MARROM CLARO
Odor	CARACTERÍSTICO
Sabor	CARACTERÍSTICO
Aspecto	PÓ
Referências - Métodologia Temperart	

Informação Nutricional - 100 g		
Valor energético	kcal	297
	KJ	1251
Carboidratos	g	69
Açúcares Totais		13
Açúcares Adicionados		10
Proteínas		3
Gordura Total		2
Gordura Saturada		0
Gordura Trans		0
Fibra Alimentar		2
Sódio	mg	5495

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

Características Microbiológicas	
E. Coli	Máx. 10 UFC/g
Salmonella sp/25g	Ausência

CONFORME - RESOLUÇÃO RDC N° 724 DE 01 DE JULHO DE 2022 E IN 161 DE 01 DE JULHO DE 2022

Outras Legislações Aplicáveis
INTERMINISTERIAL, LEI N° 10.674, DE 2003 (Glúten)
ANVISA, RDC N° 727, DE 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 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)

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

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

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

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

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	27/09/2016
01	Alteração no campo de informações gerais	31/10/2016
01	Alteração no campo de informações nutricionais	26/01/2018
03	Alteração no campo de informações nutricionais	16/05/2018
04	Alteração nas informações gerais	05/04/2019
05	Alterações nas informaçõees gerais/nomenclatura de componente farinha de milho (RDC 150/17)	27/08/2019
06	Inclusão de informações no modo de preparo e alteração no tipo de embalagem	26/05/2020
07	Alterações gerais/embalagem/informações microbiológicas	20/01/2021
08	Atualização de legislação (RDC 487/21)/alteraçõs gerais	13/09/2021
09	Atualização de legislação (RDC 623/22)	02/05/2022
10	Atualização de legislações	28/09/2022
11	Revisão de informações gerais e informação nutricional	03/03/2023
12	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.