

**Informações Gerais**

Nome do Produto	COND. PREP PIMENTA PRETA
Código Produto	3008.029M040
Composição	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, pimenta do reino e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Método de Produção	Misturados e 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 ou 0,5 kg/10 kg. Embalagem secundária: Saco papel Kraft (KN), contendo 10 pacotes de 1,01 ou 20 pacotes de 0,5 kg/10,1 kg/10 kg.
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	Q.S.P (QUANTIDADE SUFICIENTE PARA)

Características Organolépticas

Cor	CINZA A CINZA ESCURO COM PONTOS
Odor	CARACTERÍSTICO
Sabor	CARACTERÍSTICO
Aspecto	PÓ
Referências - Metodologia Temperart	

Características Microscópicas e Macroscópicas

CONFORME - RESOLUÇÃO RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022

Características Resíduos Agrícolas

CONFORME - ESTABELECIDO EM LEGISLAÇÃO VIGENTE BRASILEIRA E CODEX ALIMENTARIUS.

Características Metais Pesados

CONFORME - RDC Nº 722 DE 01/07/2022 e IN 160 DE 01/07/2022

Características Micotoxinas

CONFORME - RDC Nº 722 DE 01/07/2022 e IN 160 DE 01/07/2022

Características Microbiológicas

CONFORME - RESOLUÇÃO RDC Nº 724 DE 01 DE JULHO DE 2022 E IN 161 DE 01 DE JULHO DE 2022

Informação Nutricional - 100 g

Valor energético	kcal	53
	KJ	220
Carboidratos	g	10
Açúcares Totais		0
Açúcares Adicionados		0
Proteínas		1,6
Gordura Total		1,4
Gordura Saturada		0,4
Gordura Trans		0
Fibra Alimentar	4,0	
Sódio	mg	5432

Outras Legislações Aplicáveis

INTERMINISTERIAL, LEI Nº 10.674, DE 2003 (Glúten)
ANVISA, RDC Nº 716, DE 2022 (Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos)
ANVISA, RDC Nº 727, DE 2022 (Rotulagem dos Alimentos embalados);
ANVISA, IN Nº 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)

Características Físico-Químicas

		CL(*)	RESULT(*)
Umidade	Máx. 14,0%	L	A

Referências - Metodologia 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:
Priscila Figueiredo
Assistente de P&D

ANÁLISE CRÍTICA:
Mayara Jofre
Supervisora de P&D

APROVAÇÃO:
Mayara Jofre
Supervisora de P&D



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: PODE CONTER SOJA.
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	
Não	X

Certificados de Qualidade
Conforme acordado comercialmente e quando solicitado.

Rotulagem
Informações contidas nos rótulos ou no laudo de análise: <ul style="list-style-type: none">• 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 informações gerais	26/04/2017
02	Nomenclatura de componente farinha de milho (RDC 150/17), informações adicionais	05/11/2019
03	Alteração informação adicional/disponibilidade de embalagem	02/07/2020
04	Alteração informações gerais, adicionais e valores nutricionais	30/11/2020
05	Alteração informação microbiologia	18/12/2020
06	Alteração legislação contaminantes (RDC 487/21)	08/06/2021
07	Atualização de legislação (RDC 623/22) e revisão do documento	09/05/2022
08	Alteração de legislação (RDC 722/22)	22/08/2022
09	Atualizações de legislações	28/09/2022

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