

**CALDO DE LEGUMES****Informações Gerais**

<b>Nome do Produto</b>	CALDO DE LEGUMES
<b>Código Produto</b>	3009.013M041
<b>Composição</b>	Sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, especiarias e vegetais: alho, cebola, espinafre, cúrcuma, alecrim, cenoura, aipo, CPS legumes realçador de sabor glutamato monossódico INS621 e aroma idêntico ao natural de tomate. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
<b>Método de Produção</b>	Processados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.
<b>Origem</b>	Brasil
<b>Tipo de Embalagem</b>	Embalagem primária: Saco polietileno. Embalagem secundária: Saco de papel Kraft. Peso líquido: 10,1kg (10 packs x 1,01 kg).
<b>Condições de Estocagem</b>	Conservar em local seco e arejado, sem exposição à 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.
<b>Validade</b>	12 MESES
<b>Manipulação antes do processamento</b>	Consumo direto ou indireto, e pode ser utilizado como matéria-prima para o produto final.
<b>Uso Pretendido</b>	Produto utilizado em temperos, molhos, condimentos preparados. FINS ALIMENTÍCIOS. Não deve ser
<b>Aplicação</b>	1kg de caldo/50 litros de água. Dissolver o Caldo Temperart 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 CLARO A AMARELO ESVERDEADO
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**

Porções por embalagem: 200				
Porção de 5 g (1 colher chá em média)				
		100 g	5 g	% VD *
Valor energético	kcal	136	7	0
Carboidratos	g	31	1,5	1
Açúcares Totais		0,5	0,0	
Aç Adicionados		0,1	0	0
Proteínas		2,3	0,1	0
Gordura Total		0,1	0	0
Gordura Saturada		0	0	0
Gordura Trans		0	0	0
Fibras Alimentares		1,6	0,1	0
Sódio		mg	23768	1188

\*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, IN N° 262, DE 2023 (Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias.)

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° 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)

**Características Físico-Químicas**

Umidade	Máx. 10,0%	<b>CL(*)</b>	<b>RESULT(*)</b>
		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 Analista de P&D	ANÁLISE CRÍTICA: Mayara Jofre Supervisora de P&D	APROVAÇÃO: Mayara Jofre Supervisora de P&D
---	--	--



## CALDO DE LEGUMES

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 SOJA (Fonte: aroma de tomate) e aipo ( CPS Legumes)
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:

- 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	27/09/2016
01	Alteração nas informações gerais e código do produto	31/10/2016
02	Alteração nas informações gerais e informações nutricionais	14/05/2018
03	Alteração nas informações gerais e declaração de alergênicos	22/01/2019
04	Alteração nas informações gerais/ informações nutricionais e nomenclatura de componente farinha de milho (RDC 150/17)	08/08/2019
05	Atualização legislações vigentes e revisão geral	23/09/2022
06	Revisão de legislações aplicáveis	28/03/2023
07	Atualizações gerais, legislações vigentes	11/01/2024

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