



CURCUMA, CONDIMENTO PREPARADO

Informações Gerais

Nome do Produto	CURCUMA, CONDIMENTO PREPARADO
Código Produto	3001.009M040
Composição	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, cúrcuma e corante natural de cúrcuma INS100. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
Método de Produção	Processados em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.
Origem	Brasil
Tipo de Embalagem	Saco de papel kraft, com embalagens plásticas internas. Peso líquido: 10 x 1,01kg ou 25kg.
Condições de Estocagem	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.
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	AMARELO ALARANJADO
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	362	18	1
Carboidratos	g	83	4,2	1
Açúcares Totais		0,8	0	
Aç Adicionados		0	0	0
Proteínas		5,3	0,3	1
Gordura Total		0,1	0	0
Gordura Saturada		0	0	0
Gordura Trans		0	0	0
Fibras Alimentares		3,6	0,2	1
Sódio	mg	574	29	1

*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)
ANVISA, RDC N° 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

Umidade	Máx. 10,0%	CL(*)	RESULT(*)
---------	------------	-------	-----------

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
---	--	--



CURCUMA, CONDIMENTO PREPARADO

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: 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:

- 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	Alterações na disponibilidade de embalagem, informações gerais e informações nutricionais	22/07/2020
02	Alteração informações nutricionais/adicionais/microbiológicas	18/12/2020
03	Atualização de legislação (RDC 331/19 e RDC 487/21)/informações gerais	02/08/2021
04	Atualização de legislação (RDC 623/22) e revisão geral	18/05/2022
05	Atualização de legislação (RDC 722/22)	18/08/2022
06	Revisão de informações gerais do documento	22/05/2023
07	Atualização legislações vigentes, informações nutricionais	12/01/2024

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