



CONDIMENTO PREPARADO DE PAPRICA DOCE

Informações Gerais

Nome do Produto	CONDIMENTO PREPARADO DE PAPRICA DOCE
Código Produto	3001.025M016
Composição	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, páprica, tomate 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 0,5 kg. Embalagem secundária: saco papel Kraf (KN), contendo 20 pacotes de 0,5/10,0kg.
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	VERMELHO A VERMELHO ESCURO
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: 100				
Porção de 5 g (1 colher de chá em média)				
		100 g	5 g	% VD *
Valor energético	kcal	406	20	1
Carboidratos	g	70	3,5	1
Açúcares Totais		8,9	0	
Aç Adicionados		0	0	0
Proteínas		9,3	0,5	1
Gordura Total		6,8	1	1
Gordura Saturada		1	0	0
Gordura Trans		0	0	0
Fibras Alimentares		13,4	0,7	3
Sódio		mg	31	2

*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, 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 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. 12,0%	CL(*)	RESULT(*)
		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



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° 272/2022

Informações Adicionais
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	03/08/2016
01	Alterações nas informações gerais	12/03/2019
02	Alteração nas informações gerais/ informações nutricionais/ nomenclatura da farinha de milho (RDC 150/17)	30/08/2019
03	Alteração no layout/ informações nutricionais/ informações gerais	31/07/2020
04	Alteração nas informações nutricionais/ embalagem/ alterações gerais/ microbiologia	18/12/2020
05	Alteração de legislação (RDC 487/21)/ alterações gerais	13/08/2021
06	Alterações gerais, atualização legislações, informações nutricionais, informações alergênicos e informações adicionais	09/05/2022
07	Revisão geral do documento e atualização de legislações	20/12/2022
08	Revisão de informações	11/04/2023
09	Atualização legislações vigentes	12/01/2024

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