	MILHO TORRADO E SALGADO - SOLNUTS - 5kg - CÓDIGO 1062	
	Código do Documento: 008_FT0519	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 26/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Milho torrado e salgado

2. APLICAÇÃO

Snack

3. INDREDIENTES

milho, óleo de girassol, sal e aroma

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há. PODE CONTER AMENDOIM, TRIGO, SOJA, SULFITOS, LEITE, MOSTARDA E/OU DERIVADOS.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não há

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Espanha


8. PESO LÍQUIDO

5 kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	460
Carboidratos (g)	67
Açúcares totais (g)	0,8
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	7,1

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	MILHO TORRADO E SALGADO - SOLNUTS - 5kg - CÓDIGO 1062	
	Código do Documento: 008_FT0519	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 26/11/2024

Gorduras totais (g)	16
Gorduras saturadas (g)	1,6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6,6
Sódio (mg)	520

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)


2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
-	-	-

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Milho de pipoca	Fumonisin (B1 + B2)	2000
	Zearalenona	150

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	MILHO TORRADO E SALGADO - SOLNUTS - 5kg - CÓDIGO 1062	
	Código do Documento: 008_FT0519	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 26/11/2024

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até o vencimento desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso