

|                                                                                  |                                                |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | FIGO TURCO - LÉRIDA - n.02 - 5kg - CÓDIGO 1224 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0447                | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -                        | Data de elaboração: 04/01/2025 |

## 1. DESCRIÇÃO

Figo seco

## 2. APLICAÇÃO

Snack, preparações doce e salgada

## 3. INDREDIENTES

Figo

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Turquia

## 8. PESO LÍQUIDO

5 kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL   |             |
|--------------------------|-------------|
|                          | <b>100g</b> |
| Valor energético (kcal)  | 271         |
| Carboidratos (g)         | 64          |
| Açúcares totais (g)      | 0           |
| Açúcares adicionados (g) | 0           |
| Proteínas (g)            | 3,4         |

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

|                                                                                  |                                                |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | FIGO TURCO - LÉRIDA - n.02 - 5kg - CÓDIGO 1224 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0447                | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -                        | Data de elaboração: 04/01/2025 |

|                        |    |
|------------------------|----|
| Gorduras totais (g)    | 0  |
| Gorduras saturadas (g) | 0  |
| Gorduras trans (g)     | 0  |
| Fibras Alimentares (g) | 10 |
| Sódio (mg)             | 0  |

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

| 1. Frutas e derivados                  | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | Limite microbiológico |
|----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| d) Secas, desidratadas ou liofilizadas | Salmonella/25g                    | ausente               |
|                                        | Escherichia coli/g                | 10                    |
|                                        | Bolores e leveduras/g             | 10 <sup>3</sup>       |

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

| Alimentos ou categorias de alimentos                                         | Metais        | LMT (mg/kg) |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| Compotas, geleias, marmeladas e outros doces à base de frutas e hortaliças   | Arsênio total | 0,30        |
|                                                                              | Chumbo        | 0,20        |
| Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas <i>in naturae</i> industrializadas | Cobre         | 10          |

| Alimentos ou categorias de alimentos | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | LMT (mcg/kg) |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------|
| Frutas secas e desidratadas          | Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2     | 10           |
|                                      | Ocratoxina A                      | 10           |

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

|                                           |                    |                       |
|-------------------------------------------|--------------------|-----------------------|
| 1. Frutas, produtos de frutas e similares | Matérias estranhas | Limites de tolerância |
|-------------------------------------------|--------------------|-----------------------|

|                                               |
|-----------------------------------------------|
| Responsável pela elaboração:<br>Erika Cardoso |
|-----------------------------------------------|

|                                                                                  |                                                |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | FIGO TURCO - LÉRIDA - n.02 - 5kg - CÓDIGO 1224 |                                |
|                                                                                  | Código do Documento: 008_FT0447                | Revisão: 00                    |
|                                                                                  | Período de expiração: -                        | Data de elaboração: 04/01/2025 |

|                                      |                                                               |            |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------|
| Frutas desidratadas exceto uva passa | Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas | 25 em 225g |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------|

|                                |                    |                                                                                   |
|--------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 a validade 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 contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

### 18. ARMAZENAMENTO

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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso