

	COCO CHIPS - SEM BORDA - TOSTADO - COM AÇÚCAR - 5kg - CÓDIGO 1331	
	Código do Documento: 008_FT0572	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Coco chips tostado com açúcar.

2. APLICAÇÃO

Fabricação de cereais matinais, produtos de panificação, confeitaria, biscoitos, barras de cereais, entre outros.

3. INDREDIENTES

Amêndoa de coco desidratada, açúcar demerara, água de coco e conservante INS 223.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	667
Carboidratos (g)	40
Açúcares totais (g)	32
Açúcares adicionados (g)	25
Proteínas (g)	2,4

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	COCO CHIPS - SEM BORDA - TOSTADO - COM AÇÚCAR - 5kg - CÓDIGO 1331	
	Código do Documento: 008_FT0572	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

Gorduras totais (g)	55
Gorduras saturadas (g)	53
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4,4
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 ³

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	Cobre	10

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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	COCO CHIPS - SEM BORDA - TOSTADO - COM AÇÚCAR - 5kg - CÓDIGO 1331	
	Código do Documento: 008_FT0572	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

	Ocratoxina A	10
--	--------------	----

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 10 dias mantendo a embalagem bem fechada e sob refrigeração

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
