


| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | DAMASCO DOCE - n.02 - 12,5kg - CÓDIGO 1357 | |
| | Código do Documento: 008_FT0411 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 16/11/2024 |

1. DESCRIÇÃO

Damasco

2. APLICAÇÃO

Snack, preparações doce e salgada

3. INDREDIENTES

Damasco e conservador dióxido de enxofre

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

12,5 kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|--------------------------|------|
| | 100g |
| Valor energético (kcal) | 266 |
| Carboidratos (g) | 62 |
| Açúcares totais (g) | 54 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 |
| Proteínas (g) | 3,7 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|---|--------------------------------|
|  | DAMASCO DOCE - n.02 - 12,5kg - CÓDIGO 1357 | |
| | Código do Documento: 008_FT0411 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 16/11/2024 |

| | |
|------------------------|-----|
| Gorduras totais (g) | 0,5 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras Alimentares (g) | 7,8 |
| Sódio (mg) | 10 |

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 | 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 |
|---|---|-----------------------|
| 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 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | DAMASCO DOCE - n.02 - 12,5kg - CÓDIGO 1357 | |
| | Código do Documento: 008_FT0411 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 16/11/2024 |

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.

14. VALIDADE

Embalagem fechada: 24 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.

15. IDENTIFICAÇÃO

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

16. TRANSPORTE

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

17. 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