


| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | AMÊNDOA - SEM CASCA - TORRADA - SEM SAL - CÓDIGO 1461 | |
| | Código do Documento: 008_FT0173 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 18/06/2024 |

1. DESCRIÇÃO

Amêndoa sem casca torrada sem sal

2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

3. INDREDIENTES

Amêndoa sem casca torrada

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amêndoa

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Estados Unidos

8. PESO LÍQUIDO

10 kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | |
|-------------------------------------|-------------|------------|-------------|
| Porções por embalagem: cerca de 667 | | | |
| Porção: 15g (1 colher de sopa) | | | |
| | 100g | 15g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 626 | 94 | 5 |
| Carboidratos (g) | 24 | 3,6 | 1 |
| Açúcares totais (g) | 14 | 2,1 | |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 0 |
| Proteínas (g) | 16 | 2,4 | 5 |
| Gorduras totais (g) | 52 | 7,7 | 12 |
| Gorduras saturadas (g) | 4,9 | 0,7 | 4 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 9,9 | 1,5 | 6 |
| Sódio (mg) | 0 | 0 | 0 |

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

| |
|---|
| Responsável pela elaboração: Erika Cardoso |
|---|

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | AMÊNDOA - SEM CASCA - TORRADA - SEM SAL - CÓDIGO 1461 | |
| | Código do Documento: 008_FT0173 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 18/06/2024 |

| 3. Nozes, amêndoas e sementes comestíveis | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | Limite microbiológico |
|--|-----------------------------------|-----------------------|
| a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto | Salmonella/25g | ausente |
| | Escherichia coli/g | 10 |

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

| Alimentos ou categorias de alimentos | Metais | LMT (mg/kg) |
|---|---------------|-------------|
| Castanhas, incluindo nozes, pistaches, avelãs, macadâmia e amêndoas | Arsênio total | 0,80 |
| | Chumbo | 0,80 |
| | Cobre | 30 |

| Alimentos ou categorias de alimentos | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | LMT (mcg/kg) |
|---|-----------------------------------|--------------|
| Castanhas, exceto Castanha-do-Brasil, incluindo nozes, pistaches, avelãs e amêndoas | Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 | 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.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | AMÊNDOA - SEM CASCA - TORRADA - SEM SAL - CÓDIGO 1461 | |
| | Código do Documento: 008_FT0173 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 18/06/2024 |

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 30 dias 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