	AMENDOIM CROCANTE - BACON - 10kg - CÓDIGO 1466	
	Código do Documento: 008_FT0091	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

1. DESCRIÇÃO

Amendoim crocante sabor bacon

2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

3. INDREDIENTES

Amendoim, farinha de trigo, amido de milho modificado, açúcar, dextrina de milho, condimento preparado sabor bacon, gordura vegetal de: soja e palma, sal, fécula de mandioca, realçador de sabor INS 621 e corantes artificiais vermelho 40, azul brilhante e tartrazina (INS 102).

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amendoim e derivados de trigo e soja. pode conter: aveia, centeio, cevada, triticale, ovo, leite e derivados.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

10 kg


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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 400			
Porção: 25g (1/4 de xícara de chá)			
	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	525	131	7
Carboidratos (g)	50	13	4
Açúcares totais (g)	9,7	2,4	
Açúcares adicionados (g)	2,4	0,6	1
Proteínas (g)	16	4	8
Gorduras totais (g)	29	7,3	11
Gorduras saturadas (g)	4,1	1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	1	4
Sódio (mg)	710	178	9

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	AMENDOIM CROCANTE - BACON - 10kg - CÓDIGO 1466	
	Código do Documento: 008_FT0091	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

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

Categorias Específicas	Micro-organismo	Limite microbiológico
a) Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/g ou mL	10 ²

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (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)
Amendoim com casca, descascado, cru ou tostado, pasta de amendoim ou manteiga de amendoim	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20

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)

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	AMENDOIM CROCANTE - BACON - 10kg - CÓDIGO 1466	
	Código do Documento: 008_FT0091	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

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: 6 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: manter sob refrigeração e 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 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