	CASTANHA DE CAJU CARAMELIZADA COM COCO - 5kg - CÓDIGO 1493	
	Código do Documento: 008_FT0138	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 14/06/2024

1. DESCRIÇÃO

Castanha de caju caramelizada com coco

2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

3. INDREDIENTES

Castanha de caju, açúcar e coco

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém castanha de caju

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5,0 kg


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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 333			
Porção: 15g (2 colheres de sopa)			
	100g	15g	%VD*
Valor energético (kcal)	704	106	5
Carboidratos (g)	60	9	3
Açúcares totais (g)	46	6,8	
Açúcares adicionados (g)	36	5,3	11
Proteínas (g)	15	2,3	5
Gorduras totais (g)	45	6,7	10
Gorduras saturadas (g)	11	1,7	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4,7	0,7	3
Sódio (mg)	93	14	1

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	CASTANHA DE CAJU CARAMELIZADA COM COCO - 5kg - CÓDIGO 1493	
	Código do Documento: 008_FT0138	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 14/06/2024

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

	CASTANHA DE CAJU CARAMELIZADA COM COCO - 5kg - CÓDIGO 1493	
	Código do Documento: 008_FT0138	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 14/06/2024

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