	GERGELIM BRANCO - DESPELICULADO - CÓDIGO 1526	
	Código do Documento: 008_FT0045	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/05/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Gergelim branco despeliculado

## 2. APLICAÇÃO

Farinhas, produtos de panificação, doces, biscoitos, saladas

## 3. INDREDIENTES

Gergelim branco despeliculado

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Índia

## 8. PESO LÍQUIDO

25kg

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


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 1667			
Porção: 15g (1 colher de sopa)			
	100g	15g	%VD*
Valor energético (kcal)	672	101	5
Carboidratos (g)	13	2	1
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	20	3	6
Gorduras totais (g)	60	9	14
Gorduras saturadas (g)	9,3	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	11	1,7	7
Sódio (mg)	47	7	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

3. Nozes, amêndoas e sementes comestíveis	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
---	-----------------------------------	-----------------------

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	GERGELIM BRANCO - DESPELICULADO - CÓDIGO 1526	
	Código do Documento: 008_FT0045	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/05/2024

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 <sup>2</sup>

#### 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)
n.a.	n.a.	n.a.

#### 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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	GERGELIM BRANCO - DESPELICULADO - CÓDIGO 1526	
	Código do Documento: 008_FT0045	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/05/2024

### 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: 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.

### 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