	AMÊNDOA LAMINADA - CALCONUT - 5kg - CÓDIGO 1540	
	Código do Documento: 008_FT0379	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Amêndoa laminada

2. APLICAÇÃO

Snack, doces, entre outros

3. INDREDIENTES

Amêndoa laminada

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amêndoa

Pode conter amendoim, avelã, castanha de caju, castanha do Brasil, macadamia, nozes, pecã, pistache e pinoli.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Norte amareciana


8. PESO LÍQUIDO

5 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	597
Carboidratos (g)	8,7
Açúcares totais (g)	0

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	AMÊNDOA LAMINADA - CALCONUT - 5kg - CÓDIGO 1540	
	Código do Documento: 008_FT0379	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/11/2024

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	21
Gorduras totais (g)	53
Gorduras saturadas (g)	4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	10
Sódio (mg)	0


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

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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	AMÊNDOA LAMINADA - CALCONUT - 5kg - CÓDIGO 1540	
	Código do Documento: 008_FT0379	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/11/2024

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.

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 o vencimento 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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	AMÊNDOA LAMINADA - CALCONUT - 5kg - CÓDIGO 1540	
	Código do Documento: 008_FT0379	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/11/2024

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