

	AMÊNDOA LAMINADA SEM PELE - CODIGO 1541	
	Código do Documento: 008_FT0002	Revisão: 02
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/06/2024

### 1. DESCRIÇÃO

Amendoa laminada sem pele

### 2. APLICAÇÃO

Cereais, produtos de confeitaria e panificação.

### 3. INDREDIENTES

Amêndoa laminada sem pele

### 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amêndoas

### 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

### 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

### 7. ORIGEM

Espanha, Chile ou Estado Unidos

### 8. PESO LÍQUIDO

10 kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: cerca de 333			
Porção 15g (1 colheres de sopa)			
	<b>100g</b>	<b>15g</b>	<b>%VD</b>
Valor energético (kcal)	597	90	4
Carboidratos (g)	8,7	1,3	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	21	3,2	6

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	AMÊNDOA LAMINADA SEM PELE - CODIGO 1541	
	Código do Documento: 008_FT0002	Revisão: 02
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/06/2024

Gorduras totais (g)	53	8	12
Gorduras saturadas (g)	4	0,6	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	10	1,5	6
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valore 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
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, exceto Castanha-do-Brasil, incluindo nozes, pistaches, avelãs 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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	AMÊNDOA LAMINADA SEM PELE - CODIGO 1541	
	Código do Documento: 008_FT0002	Revisão: 02
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/06/2024

## 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 em 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