

	<b>MILHO TORRADO - SABOR BARBECUE - SOLNUTS - 10kg - CÓDIGO 1575</b>	
	Código do Documento: 008_FT0507	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 25/11/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Milho torrado sabor barbecue

## 2. APLICAÇÃO

Snack

## 3. INDREDIENTES

milho, óleo de girassol, sal e especiarias.

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não há

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Espanha

## 8. PESO LÍQUIDO

10 kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	430
Carboidratos (g)	70
Açúcares totais (g)	1
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	10
Gorduras totais (g)	10

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>MILHO TORRADO - SABOR BARBECUE - SOLNUTS - 10kg - CÓDIGO 1575</b>	
	Código do Documento: 008_FT0507	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 25/11/2024

Gorduras saturadas (g)	1,6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	10
Sódio (mg)	750

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

2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	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)
-	-	-

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Milho de pipoca	Fumonisin (B1 + B2)	2000
	Zearalenona	150

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>MILHO TORRADO - SABOR BARBECUE - SOLNUTS - 10kg - CÓDIGO 1575</b>	
	Código do Documento: 008_FT0507	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 25/11/2024

## 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 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

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