

	CEREJA DESIDRATADA - 6,25kg - CÓDIGO 1640	
	Código do Documento: 008_FT0457	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Cereja desidratada

2. APLICAÇÃO

Snack, preparações doce e salgada

3. INDREDIENTES

Cereja

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

China

8. PESO LÍQUIDO

6,25 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	305
Carboidratos (g)	75
Açúcares totais (g)	74
Açúcares adicionados (g)	61
Proteínas (g)	1,2

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso



CEREJA DESIDRATADA - 6,25kg - CÓDIGO 1640

Código do Documento: 008_FT0457

Revisão: 00

Período de expiração: -

Data de elaboração: 17/11/2024

Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras Alimentares (g)	0,9
Sódio (mg)	153

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

1. Frutas e derivados	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Secas, desidratadas ou liofilizadas	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10
	Bolores e leveduras/g	10 ³

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Frutas secas e desidratadas	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	10
	Ocratoxina A	10

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

1. Frutas, produtos de frutas e similares	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Frutas desidratadas exceto uva passa	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 225g

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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	CEREJA DESIDRATADA - 6,25kg - CÓDIGO 1640	
	Código do Documento: 008_FT0457	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/11/2024

		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.

14. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 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.

15. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

16. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

17. 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
