



<b>AMÊNDOA - DRAGEADA - BRILHANTE - COM CHOCOLATE BELGA - MEIO AMARGO - 3kg - CÓDIGO 1648</b>	
Código do Documento: 008_FT0164	Revisão: 00
Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/01/2025

## 1. DESCRIÇÃO

Amêndoa drageada com chocolate belga meio amargo

## 2. APLICAÇÃO

Snack, doces, entre outros

## 3. INDREDIENTES

Amêndoa, chocolate meio amargo, açúcar, manteiga de cacau, cacau em pó alcalinizado, manteiga de cacau, aroma de baunilha e emulsificante lecitina de soja.

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amêndoa e derivados de soja

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Brasil

## 8. PESO LÍQUIDO

3 kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	524
Carboidratos (g)	41
Açúcares totais (g)	38
Açúcares adicionados (g)	38
Proteínas (g)	9

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso



AMÊNDOA - DRAGEADA - BRILHANTE - COM CHOCOLATE BELGA - MEIO AMARGO - 3kg -  
CÓDIGO 1648

Código do Documento: 008\_FT0164

Revisão: 00

Período de expiração: -

Data de elaboração: 06/01/2025

Gorduras totais (g)	36
Gorduras saturadas (g)	14
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	9
Sódio (mg)	33

### 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

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
--------------------------------------	-----------------------------------	--------------

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>AMÊNDOA - DRAGEADA - BRILHANTE - COM CHOCOLATE BELGA - MEIO AMARGO - 3kg - CÓDIGO 1648</b>	
	Código do Documento: 008_FT0164	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/01/2025

Castanhas, exceto Castanha-do-Brasil, incluindo nozes, pistaches, avelãs e amêndoas	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	10
Produtos de cacau e chocolate	Ocratoxina A	5

## 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 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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>AMÊNDOA - DRAGEADA - BRILHANTE - COM CHOCOLATE BELGA - MEIO AMARGO - 3kg - CÓDIGO 1648</b>	
	<b>Código do Documento: 008_FT0164</b>	<b>Revisão: 00</b>
	<b>Período de expiração: -</b>	<b>Data de elaboração: 06/01/2025</b>

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 (18°C - 20°C) e seco (50% - 60% UR), sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

**Responsável pela elaboração:**  
Erika Cardoso