

	UVA PASSA DRAGEADA COM CHOCOLATE BELGA MEIO AMARGO - 3kg - CÓDIGO 1663	
	Código do Documento: 008_FT0406	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Uva passa preta drageada com chocolate meio amargo

## 2. APLICAÇÃO

Snack

## 3. INDREDIENTES

Uva passa preta, açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, gordura anidra do leite, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado com poliglicerol e aroma.

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E LEITE

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

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)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	369
Carboidratos (g)	83
Açúcares totais (g)	63

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	UVA PASSA DRAGEADA COM CHOCOLATE BELGA MEIO AMARGO - 3kg - CÓDIGO 1663	
	Código do Documento: 008_FT0406	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

Açúcares adicionados (g)	1,6
Proteínas (g)	3
Gorduras totais (g)	2,6
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras Alimentares (g)	3,7
Sódio (mg)	11

#### 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 <sup>3</sup>

#### 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
Uva passa	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 225g
	Fragmentos de pelos de roedor	1 em 225g

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
--------------------------------	--------------------	-----------------------

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	UVA PASSA DRAGEADA COM CHOCOLATE BELGA MEIO AMARGO - 3kg - CÓDIGO 1663	
	Código do Documento: 008_FT0406	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

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.

### 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 (18°C - 20°C), sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso