	COCO CHIPS - SABOR CHOCOLATE - 5kg - CÓDIGO 1675	
	Código do Documento: 008_FT0467	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Chips de coco sabor chocolate

2. APLICAÇÃO

Fabricação de cereais matinais, produtos de panificação, confeitaria, biscoitos, barras de cereais, entre outros.

3. INDREDIENTES

coco, açúcar, cacau em pó e sal

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Sri Lanka


8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	607
Carboidratos (g)	44
Açúcares totais (g)	31

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	COCO CHIPS - SABOR CHOCOLATE - 5kg - CÓDIGO 1675	
	Código do Documento: 008_FT0467	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/11/2024

Açúcares adicionados (g)	19
Proteínas (g)	5,8
Gorduras totais (g)	45
Gorduras saturadas (g)	42
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	15
Sódio (mg)	0


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	Metais	LMT (mg/kg)
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	Cobre	10

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	COCO CHIPS - SABOR CHOCOLATE - 5kg - CÓDIGO 1675	
	Código do Documento: 008_FT0467	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/11/2024

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

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: manter sob refrigeração, consumir até 10 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

	COCO CHIPS - SABOR CHOCOLATE - 5kg - CÓDIGO 1675	
	Código do Documento: 008_FT0467	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/11/2024

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