

| | | |
|--|---|--------------------------------|
|  | AMÊNDOA SEM CASCA - CRUA - 23/25 - 5,67kg - CÓDIGO 1774 | |
| | Código do Documento: 008_FT0864 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 12/05/2025 |

1. DESCRIÇÃO

Amêndoa sem casca

2. APLICAÇÃO

Snack, doces, entre outros

3. INDREDIENTES

Amêndoa sem casca

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amêndoa. Pode conter amendoim, avelã, castanha de caju, castanha do Brasil, macadamia, nozes, pecã, pistache e pinoli.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Estados Unidos

8. PESO LÍQUIDO

5,67kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|--------------------------|------|
| | 100g |
| Valor energético (kcal) | 613 |
| Carboidratos (g) | 22 |
| Açúcares totais (g) | 3,9 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | AMÊNDOA SEM CASCA - CRUA - 23/25 - 5,67kg - CÓDIGO 1774 | |
| | Código do Documento: 008_FT0864 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 12/05/2025 |

| | |
|------------------------|-----|
| Proteínas (g) | 21 |
| Gorduras totais (g) | 49 |
| Gorduras saturadas (g) | 3,7 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 12 |
| Sódio (mg) | 0 |

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 | 0,8 |
| | Cobre | 30 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | AMÊNDOA SEM CASCA - CRUA - 23/25 - 5,67kg - CÓDIGO 1774 | |
| | Código do Documento: 008_FT0864 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 12/05/2025 |

| Alimentos ou categorias de alimentos | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | LMT (mcg/kg) |
|---|-----------------------------------|--------------|
| Castanhas, exceto Castanha-do-Brasil, incluindo nozes, pistaches, avelãs e amêndoas | Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 | 10 |

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

| Categorias de alimentos | Matérias estranhas | Limites de tolerância |
|-------------------------|--------------------|-----------------------|
| n.a. | n.a. | n.a. |

| 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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  | AMÊNDOA SEM CASCA - CRUA - 23/25 - 5,67kg - CÓDIGO 1774 | |
| | Código do Documento: 008_FT0864 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 12/05/2025 |

Embalagem aberta: consumir até a validade 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