

	AMENDOIM CARAMELIZADO - 5kg - CÓDIGO 1882	
	Código do Documento: 008_FT0597	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/05/2025

1. DESCRIÇÃO

Amendoim caramelizado

2. APLICAÇÃO

Snack

3. INDREDIENTES

Amendoim, açúcar, amido de milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays*, *Sphingobium herbicidorovans*, *Dicossoma sp.*, *Diabrotica firgifera*, *Thermoccocales spp.*, *Bacillus subtilis*), fermento químicos: bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e antiumectante carbonato de cálcio.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amendoim. Pode conter trigo, aveia, centeio, cevada, triticale, ovo, soja e leite.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	524
Carboidratos (g)	55
Açúcares totais (g)	45

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	AMENDOIM CARAMELIZADO - 5kg - CÓDIGO 1882	
	Código do Documento: 008_FT0597	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/05/2025

Açúcares adicionados (g)	43
Proteínas (g)	13
Gorduras totais (g)	28
Gorduras saturadas (g)	3,9
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	45
Sódio (mg)	53

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)
n.a.	n.a.	n.a.

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	AMENDOIM CARAMELIZADO - 5kg - CÓDIGO 1882	
	Código do Documento: 008_FT0597	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/05/2025

Amendoim com casca, descascado, cru ou tostado, pasta de amendoim ou manteiga de amendoim	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20
---	-------------------------------	----

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

Grupos 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)

Contém amido de milho transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 6 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir em 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.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	AMENDOIM CARAMELIZADO - 5kg - CÓDIGO 1882	
	Código do Documento: 008_FT0597	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/05/2025

17. TRANSPORTE

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