

	CASTANHA DE CAJU - DRAGEADA - BRILHANTE - CHOCOLATE BELGA - MEIO AMARGO - 5kg - CÓDIGO 1914	
	Código do Documento: 008_FT0537	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Castanha de caju drageada com chocolate belga meio amargo

2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

3. INDREDIENTES

Castanha de caju, chocolate amargo (açúcar, gordura vegetal, pasta de cacau, cacau em pó, emulsificantes: lecitina de soja e ésteres de ácido ricinoléico interesterificado om poliglicerol e aromatizante).

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém castanha de caju e derivados de soja. Pode conter leite.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	547
Carboidratos (g)	47
Açúcares totais (g)	36
Açúcares adicionados (g)	34
Proteínas (g)	8,7

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	CASTANHA DE CAJU - DRAGEADA - BRILHANTE - CHOCOLATE BELGA - MEIO AMARGO - 5kg - CÓDIGO 1914	
	Código do Documento: 008_FT0537	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/01/2025

Gorduras totais (g)	36
Gorduras saturadas (g)	16
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	5,3
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	0,80
	Cobre	30

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	CASTANHA DE CAJU - DRAGEADA - BRILHANTE - CHOCOLATE BELGA - MEIO AMARGO - 5kg - CÓDIGO 1914	
	Código do Documento: 008_FT0537	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

	CASTANHA DE CAJU - DRAGEADA - BRILHANTE - CHOCOLATE BELGA - MEIO AMARGO - 5kg - CÓDIGO 1914	
	Código do Documento: 008_FT0537	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/01/2025

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
