

	PASTA DE PISTACHE - 100% PURA - 1kg - CÓDIGO 1931	
	Código do Documento: 008_FT0824	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 30/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Pasta de pistache

2. APLICAÇÃO

Recheios, doces, bolos, entre outros

3. INDREDIENTES

Pistache, corantes (azul brilhante, curcumina e carmim) e aroma natural de pistache.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de pistache. Pode conter trigo, leite, soja, amendoim.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Espanha

8. PESO LÍQUIDO

1kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	572
Carboidratos (g)	18
Açúcares totais (g)	7,7
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	21

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	PASTA DE PISTACHE - 100% PURA - 1kg - CÓDIGO 1931	
	Código do Documento: 008_FT0824	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 30/03/2025

Gorduras totais (g)	46
Gorduras saturadas (g)	5,6
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	18
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
b) Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	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

	PASTA DE PISTACHE - 100% PURA - 1kg - CÓDIGO 1931	
	Código do Documento: 008_FT0824	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 30/03/2025

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)

Grupo de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
-	-	-

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: 18 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.

16. IDENTIFICAÇÃO

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	PASTA DE PISTACHE - 100% PURA - 1kg - CÓDIGO 1931	
	Código do Documento: 008_FT0824	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 30/03/2025

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 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