

	COCO RALADO FINO 65% - 5kg - CÓDIGO 197	
	Código do Documento: 008_FT0568	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Coco ralado fino

2. APLICAÇÃO

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

3. INDREDIENTES

coco ralado

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Indonésia

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	709
Carboidratos (g)	24
Açúcares totais (g)	7,4
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,9

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	COCO RALADO FINO 65% - 5kg - CÓDIGO 197	
	Código do Documento: 008_FT0568	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

Gorduras totais (g)	65
Gorduras saturadas (g)	57
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	16
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)
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	Cobre	10

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Frutas desidratadas e secas	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	10

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	COCO RALADO FINO 65% - 5kg - CÓDIGO 197	
	Código do Documento: 008_FT0568	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/01/2025

Ocratoxina A	10
--------------	----

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

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
