	<b>CASTANHA DE CAJU - W1 - 10kg - CÓDIGO 2453</b>	
	Código do documento: 008_FT1159	Revisão: 1
	Data de elaboração: 27/05/2026	Período de expiração: -

## 1. DESCRIÇÃO

Castanha de caju crua

## 2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros.

## 3. INDREDIENTES

Castanha de caju

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém castanha de caju

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Vietnã

## 8. PESO LÍQUIDO

10kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	579
Carboidratos (g)	30
Açúcares totais (g)	6
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	18

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	<b>CASTANHA DE CAJU - W1 - 10kg - CÓDIGO 2453</b>	
	Código do documento: 008_FT1159	Revisão: 1
	Data de elaboração: 27/05/2026	Período de expiração: -

Gorduras totais (g)	43
Gorduras saturadas (g)	9
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	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 CONTAMINANTES (RDC 722/22, IN 160/22 E IN 351/25)

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	Outros contaminantes em alimentos	LMT (mg/kg)
Alimentos em geral, exceto fórmulas infantis	Melamina	2,5

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	<b>CASTANHA DE CAJU - W1 - 10kg - CÓDIGO 2453</b>	
	Código do documento: 008_FT1159	Revisão: 1
	Data de elaboração: 27/05/2026	Período de expiração: -

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
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: 24 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.

## 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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	<b>CASTANHA DE CAJU - W1 - 10kg - CÓDIGO 2453</b>	
	<b>Código do documento:</b> 008_FT1159	<b>Revisão:</b> 1
	<b>Data de elaboração:</b> 27/05/2026	<b>Período de expiração:</b> -

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

## 19. OBSERVAÇÕES

As informações obtidas acima são análises das empresas fabricantes.

**Responsável pela elaboração:** Erika Cardoso