

	AMÊNDOA - CONFEITADA - COLORIDA - 5kg - CÓDIGO 452	
	Código do Documento: 008_FT0161	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Amêndoa confeitada colorida

2. APLICAÇÃO

Snack, doces, entre outros

3. INDREDIENTES

Amêndoa, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, corantes artificiais: vermelho eritrozina INS 127, vermelho ponceau INS124, amarelo tartrazina INS102, azul brilhante INS133, amarelo crepúsculo INS 1001, azul Indigotina INS 132, branco dióxido de titânio INS 171, cera de carnaúba, gelatina sem sabor e aromatizante de baunilha.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amêndoa e derivado de trigo

Pode conter amendoim, avelã, castanha de caju, castanha do Brasil, macadamia, nozes, pecã, pistache e pinoli.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	AMÊNDOA - CONFEITADA - COLORIDA - 5kg - CÓDIGO 452	
	Código do Documento: 008_FT0161	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/11/2024

	100g
Valor energético (kcal)	321
Carboidratos (g)	30
Açúcares totais (g)	5,5
Açúcares adicionados (g)	1,5
Proteínas (g)	13
Gorduras totais (g)	17
Gorduras saturadas (g)	10
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 CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	AMÊNDOA - CONFEITADA - COLORIDA - 5kg - CÓDIGO 452	
	Código do Documento: 008_FT0161	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/11/2024

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)
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)

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 o vencimento desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	AMÊNDOA - CONFEITADA - COLORIDA - 5kg - CÓDIGO 452	
	Código do Documento: 008_FT0161	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 15/11/2024

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

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