


| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | AMENDOIM CROCANTE - CEBOLA E SALSA - 5kg - CÓDIGO 502 | |
| | Código do Documento: 008_FT0092 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 13/06/2024 |

1. DESCRIÇÃO

Amendoim crocante sabor cebola e salsa

2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

3. INDREDIENTES

Amendoim, farinha de trigo, amido de milho modificado, açúcar, dextrina de milho, condimento preparado sabor cebola e salsa, gordura vegetal de: soja e palma, sal, fécula de mandioca, realçador de sabor INS 621 e corantes artificiais: tartrazina (INS102), vermelho 40, azul de indigotina e azul brilhante.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amendoim, derivados de trigo, soja e leite
Pode conter: aveia, centeio, cevada, triticale e ovo.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

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 | | | |
|------------------------------------|------|-----|------|
| Porções por embalagem: 200 | | | |
| Porção: 25g (1/4 de xícara de chá) | | | |
| | 100g | 25g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 525 | 130 | 7 |
| Carboidratos (g) | 50 | 13 | 4 |
| Açúcares totais (g) | 9,7 | 2,4 | |
| Açúcares adicionados (g) | 2,4 | 0,6 | 1 |
| Proteínas (g) | 15 | 3,8 | 8 |
| Gorduras totais (g) | 29 | 7,3 | 11 |
| Gorduras saturadas (g) | 4,1 | 1 | 5 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 4,9 | 1,2 | 5 |
| Sódio (mg) | 496 | 124 | 6 |

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | AMENDOIM CROCANTE - CEBOLA E SALSA - 5kg - CÓDIGO 502 | |
| | Código do Documento: 008_FT0092 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 13/06/2024 |

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 |

| Categorias Específicas | Micro-organismo | Limite microbiológico |
|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| a) Alimentos prontos para o consumo | Listeria monocytogenes/g ou mL | 10 ² |

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

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


| Alimentos ou categorias de alimentos | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | LMT (mcg/kg) |
|---|-----------------------------------|--------------|
| Amendoim com casca, descascado, cru ou tostado, pasta de amendoim ou manteiga de amendoim | Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 | 20 |

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 |

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | AMENDOIM CROCANTE - CEBOLA E SALSA - 5kg - CÓDIGO 502 | |
| | Código do Documento: 008_FT0092 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 13/06/2024 |

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: 6 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: manter sob refrigeração e 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 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