	AMENDOIM CROCANTE - MOSTARDA E MEL - 5kg - CÓDIGO 504	
	Código do Documento: 008_FT0096	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

1. DESCRIÇÃO

Amendoim crocante sabor mostarda e mel

2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

3. INDREDIENTES

Amendoim, farinha de trigo, amido de milho modificado, açúcar, dextrina de milho, condimento preparado sabor mostarda e mel, gordura vegetal mista de soja e palma, sal, fécula de mandioca, realçador de sabor INS 621 e corante artificial tartrazina (INS 102).

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

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

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5kg


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	131	7
Carboidratos (g)	50	13	4
Açúcares totais (g)	9,8	2,5	
Açúcares adicionados (g)	2,4	0,6	1
Proteínas (g)	16	4	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)	659	165	8

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	AMENDOIM CROCANTE - MOSTARDA E MEL - 5kg - CÓDIGO 504	
	Código do Documento: 008_FT0096	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

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	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

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	AMENDOIM CROCANTE - MOSTARDA E MEL - 5kg - CÓDIGO 504	
	Código do Documento: 008_FT0096	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

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 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