	AMENDOIM CROCANTE - PICANTE - 5kg - CÓDIGO 506	
	Código do Documento: 008_FT0100	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Amendoim crocante sabor pimenta

## 2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

## 3. INDREDIENTES

Amendoim, farinha de trigo, amido de milho modificado, açúcar, dextrina de milho, condimento preparado sabor pimenta, gordura vegetal mista de soja e palma, sal, fécula de mandioca, realçador de sabor INS 621 e corantes artificiais azul brilhante, vermelho 40 e tartrazina (INS 102).

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amendoim e 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 xícara de chá)			
	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	521	130	7
Carboidratos (g)	50	13	4
Açúcares totais (g)	9,6	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)	514	129	6

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	AMENDOIM CROCANTE - PICANTE - 5kg - CÓDIGO 506	
	Código do Documento: 008_FT0100	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 <sup>2</sup>

### 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 - PICANTE - 5kg - CÓDIGO 506	
	Código do Documento: 008_FT0100	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.  
contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso