	AMENDOIM DOCE - 5kg - CÓDIGO 508	
	Código do Documento: 008_FT0103	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

### 1. DESCRIÇÃO

Amendoim doce

### 2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

### 3. INDREDIENTES

Amendoim, açúcar, dextrina de milho, corante artificial vermelho bordeaux e aroma artificial de caramelo.

### 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amendoim

### 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

### 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

### 7. ORIGEM

Brasil

### 8. PESO LÍQUIDO


5 kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: cerca de 333			
Porção: 15g (1 colher de sopa)			
	<b>100g</b>	<b>15g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	544	82	4
Carboidratos (g)	33	5	2
Açúcares totais (g)	16	2,4	
Açúcares adicionados (g)	16	2,4	5
Proteínas (g)	22	3,3	7
Gorduras totais (g)	36	5,4	8
Gorduras saturadas (g)	7,1	1,1	5
Gorduras trans (g)	0	0	0

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	AMENDOIM DOCE - 5kg - CÓDIGO 508	
	Código do Documento: 008_FT0103	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

Fibras alimentares (g)	6,5	1	4
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

### 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
--------------------------------	--------------------	-----------------------

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	AMENDOIM DOCE - 5kg - CÓDIGO 508	
	Código do Documento: 008_FT0103	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

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: 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
---