	AMENDOIM JAPONES - 5kg - CÓDIGO 510	
	Código do Documento: 008_FT0106	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Amendoim tipo japones

## 2. APLICAÇÃO

Snack, entre outros

## 3. INDREDIENTES

Amendoim, farinha de trigo, açúcar, amido de milho modificado, sal, dextrina de milho, molho de soja, gordura vegetal de soja e palma, fécula de mandioca e realçador de sabor INS 621.

## 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


5 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 200			
Porção: 25g (1/4 de xícara)			
	100g	25g	%VD*
Valor energético (kcal)	503	126	6
Carboidratos (g)	49	12	4
Açúcares totais (g)	9,4	2,4	
Açúcares adicionados (g)	2,4	0,6	1
Proteínas (g)	16	4	8
Gorduras totais (g)	27	6,8	10
Gorduras saturadas (g)	3,8	1	5

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	AMENDOIM JAPONES - 5kg - CÓDIGO 510	
	Código do Documento: 008_FT0106	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4,9	1,2	5
Sódio (mg)	1535	384	19
* 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	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)

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	AMENDOIM JAPONES - 5kg - CÓDIGO 510	
	Código do Documento: 008_FT0106	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

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: 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