	BANANA CHIPS SALGADA - 6kg - CÓDIGO 525	
	Código do Documento: 008_FT0421	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Banana chips salgada

2. APLICAÇÃO

Snack, preparações doce e salgada

3. INDREDIENTES

Banana, óleo de palma e sal

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil


8. PESO LÍQUIDO

6 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	245
Carboidratos (g)	22
Açúcares totais (g)	20
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	1,1

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BANANA CHIPS SALGADA - 6kg - CÓDIGO 525	
	Código do Documento: 008_FT0421	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

Gorduras totais (g)	17
Gorduras saturadas (g)	7
Gorduras trans (g)	0
Fibras Alimentares (g)	1,9
Sódio (mg)	330

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

1. Frutas e derivados	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
g) Fritos ou assados, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
-	-	-

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)


Grupos de Alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
-	-	-

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

	BANANA CHIPS SALGADA - 6kg - CÓDIGO 525	
	Código do Documento: 008_FT0421	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

14. VALIDADE

Embalagem fechada: 6 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

15. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

16. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

17. 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