

	BANANINHA EM BARRA - SEM AÇÚCAR - 5kg - CÓDIGO 531	
	Código do Documento: 008_FT0418	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Doce de banana sem adição de açúcar

2. APLICAÇÃO

Snack, sobremese

3. INDREDIENTES

Banana, acidulante ácido cítrico e conservante sonrbato de potássio

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

5 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	152
Carboidratos (g)	36
Açúcares totais (g)	20
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	1,7

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BANANINHA EM BARRA - SEM AÇÚCAR - 5kg - CÓDIGO 531	
	Código do Documento: 008_FT0418	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/01/2025

Gorduras totais (g)	0,2
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras Alimentares (g)	2
Sódio (mg)	0

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

1. Frutas e derivados	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
f) Doces em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	Salmonella/25g	ausente
	Enterobacteriaceae/g	10
	Bolores e leveduras/g	10 ³

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Compotas, geleias, marmeladas e outros doces à base de frutas e hortaliças	Arsênio total	0,30
	Chumbo	0,20
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	Cobre	10

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)

Alimentos ou categorias de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
-	-	-

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BANANINHA EM BARRA - SEM AÇÚCAR - 5kg - CÓDIGO 531	
	Código do Documento: 008_FT0418	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/01/2025

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: 12 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.

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