	CASTANHA DE CAJU - W1 - TORRADA - SEM SAL - CÓDIGO 558	
	Código do Documento: 008_FT0128	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 14/06/2024

1. DESCRIÇÃO

Castanha de caju torrada

2. APLICAÇÃO

Doces, salgados, entre outros

3. INDREDIENTES

Castanha de caju torrada

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém castanha de caju
Pode conter amendoim

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5,67 kg


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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 378			
Porção: 15g (1 colher de sopa)			
	100g	15g	%VD*
Valor energético (kcal)	579	87	4
Carboidratos (g)	30	4,5	2
Açúcares totais (g)	6	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	18	2,7	5
Gorduras totais (g)	43	6,5	10
Gorduras saturadas (g)	9	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3	0,5	2
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	CASTANHA DE CAJU - W1 - TORRADA - SEM SAL - CÓDIGO 558	
	Código do Documento: 008_FT0128	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 14/06/2024

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

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Castanhas, incluindo nozes, pistaches, avelãs, macadâmia e amêndoas	Arsênio total	0,80
	Chumbo	0,80
	Cobre	30


Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Castanhas, exceto Castanha-do-Brasil, incluindo nozes, pistaches, avelãs e amêndoas	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	10

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

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	CASTANHA DE CAJU - W1 - TORRADA - SEM SAL - CÓDIGO 558	
	Código do Documento: 008_FT0128	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 14/06/2024

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 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