	<b>FARINHA DE AMÊNDOA - SEM PELE - 5kg - CÓDIGO 618</b>	
	Código do Documento: 008_FT0325	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/11/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Farinha da amêndoa sem pele

## 2. APLICAÇÃO

Preparações doces, salgadas

## 3. INGREDIENTES

Amêndoa sem pele moída

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

CONTÉM DERIVADOS DE AMÊNDOA

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

## 7. ORIGEM

Espanha, Estados Unidos


## 8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	596
Carboidratos (g)	20
Açúcares totais (g)	4,8

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FARINHA DE AMÊNDOA - SEM PELE - 5kg - CÓDIGO 618</b>	
	Código do Documento: 008_FT0325	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/11/2024

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	21
Gorduras totais (g)	48
Gorduras saturadas (g)	3,9
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	12
Sódio (mg)	0


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

3. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
b) Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não 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	Metais	LMT (mg/kg)
Castanhas, incluindo nozes, pistaches, avelãs, macadâmia e amêndoas	Arsênio total	0,80
	Chumbo	0,80
	Cobre	30

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FARINHA DE AMÊNDOA - SEM PELE - 5kg - CÓDIGO 618</b>	
	Código do Documento: 008_FT0325	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/11/2024

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)

Grupos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
n.a.	n.a.	n.a.

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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FARINHA DE AMÊNDOA - SEM PELE - 5kg - CÓDIGO 618</b>	
	Código do Documento: 008_FT0325	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 10/11/2024

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 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