	FARINHA DE AMENDOIM - TORRADA - MOÍDA - 5kg - CÓDIGO 619	
	Código do Documento: 008_FT0119	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

1. DESCRIÇÃO

Farinha de amendoim torrado e moido

2. APLICAÇÃO

Preparações doces, salgadas, entre outros

3. INDREDIENTES

Farinha de amendoim torrado e moído

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém amendoim

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			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50g (1/2 xícara de chá)			
	100g	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	634	317	16
Carboidratos (g)	22	11	4
Açúcares totais (g)	4,2	2,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	24	12	24
Gorduras totais (g)	50	25	38
Gorduras saturadas (g)	6,9	3,5	17
Gorduras trans (g)	0	0	0

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	FARINHA DE AMENDOIM - TORRADA - MOÍDA - 5kg - CÓDIGO 619	
	Código do Documento: 008_FT0119	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

Fibras alimentares (g)	8	4	16
Sódio (mg)	6	3	0
* 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

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)

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	FARINHA DE AMENDOIM - TORRADA - MOÍDA - 5kg - CÓDIGO 619	
	Código do Documento: 008_FT0119	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 13/06/2024

	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.

<p>Responsável pela elaboração:</p> <p>Erika Cardoso</p>
--