

Produto

Amendoim crocante sabor pimenta

COMPOSIÇÃO

Amendoim, farinha de trigo, amido de milho modificado, açúcar, dextrina de milho, condimento preparado sabor pimenta, gordura vegetal mista de soja e palma, sal, fécula de mandioca, realçador de sabor INS 621 e corantes artificiais azul brilhante, vermelho 40 e tartrazina (INS 102).

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM E DERIVADOS DE TRIGO, SOJA E LEITE. PODE CONTER: AVEIA, CENTEIO, CEVADA, TRITICALE E OVO.

CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional.

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 25g (1/4 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	25 g	% VD (*)
Valor energético	521 Kcal	130Kcal	7%
Carboidratos	50 g	13 g	4 %
Açúcares Totais	9,6 g	2,4 g	**
Açúcares Adicionados	2,4 g	0,6 g	1 %
Proteínas	15 g	3,8 g	8 %
Gordura totais	29 g	7,2 g	11%
Gordura saturada	4,1 g	1,0 g	5 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	4,9 g	1,2 g	5%
Sódio	514 mg	128 mg	6 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

180 dias da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

IDENTIFICAÇÃO

Embalagem primária: de Poliéster + Coextrusado com EVOH/PE.

Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANÁLISES

Micotoxinas - (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto.	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

"As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."