

Produto

amendoim torrado salgado

DESCRIÇÃO

Amendoim grão com torrefação média e salgado.

COMPOSIÇÃO

Amendoim runner (HPS), sal.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMENDOIM.
PODE CONTER SOJA E GLÚTEN.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional.

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 15g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	87Kcal = 365 KJ	4%
Carboidratos	2,4 g	1%
Proteínas	4 g	5%
Gordura totais	7,6 g	14%
Gordura saturada	1,2 g	5%
Fibra alimentar	1,0 g	4%
Sódio	91 mg	4%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

VALIDADE

180 dias da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: saco de polietileno.

Embalagem secundária: caixa de papelão kraft.

IDENTIFICAÇÃO

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

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
Amêndoas
(RDC N° 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA)
IN N°88 de 26 de março de 2021- ANVISA
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2
20 µg/kg

Padrões microbiológicos		
(IN N°60 - 23 de dezembro de 2019- ANVISA)		
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 N° 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

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