

Produto

Xerém de amendoim

DESCRIÇÃO

Amendoim torrado e granulado tipo xerém G2T.

COMPOSIÇÃO

Amendoim.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALERGICOS: CONTEM AMENDOIM.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional.

Peso líquido:

20 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 60g (1ª xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	60 g	% VD (*)
Valor energético	585 Kcal	351 Kcal	18%
Carboidratos	22 g	13 g	4%
Açúcares Totais	4,2 g	2,5 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 g %
Proteínas	24 g	14 g	28 %
Gordura totais	50 g	30 g	46%
Gordura saturada	6,9 g	4,1 g	21%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	8 g	4,8 g	19%
Sódio	6 mg	3,6 mg	0 %

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

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 - (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg

Padrões microbiológicos (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 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 N° 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."