

FICHA TÉCNICA

Produto

Amêndoa sem casca torrada e salgada

DESCRIÇÃO

A amêndoa é rica em proteínas cálcio, magnésio, zinco, fibras, vitamina A e do complexo B (B1, B2, B5). Ajuda e previne o câncer por ser fonte de selênio. Auxilia no bom funcionamento da tireoide e do cérebro.

APLICAÇÃO

Utilizada na culinária como petisco ou incorporada à pratos típicos.

COMPOSIÇÃO

Amêndoa e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Americana

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100g	15g	% VD (*)
Valor energético	340 Kcal	85 kcal	4%
Carboidratos	12 g	3 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcar Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	21 g	3 g	4%
Gordura totais	30 g	7,5 g	14%
Gordura saturada	2 g	0,5 g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	8 g	2 g	8%
Sódio	228 mg	57 mg	2%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.

Embalagem secundária: Caixa de Papelão

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° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)	
IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - oleaginosas	
(RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)	
IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA IN N° 152, DE 2 DE MAIO DE 2022- ANVISA	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg
Cádmio	0,80 mg/kg
Cobre	30,0 mg/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 Salmonella sp/25g 10 ² Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas		
(RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
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

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