

FICHA TÉCNICA

Produto

Amêndoas Confeitada Colorida

DESCRIÇÃO

Amêndoas com cobertura doce e coloridas.

COMPOSIÇÃO

Amêndoa, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, corantes artificiais: vermelho eritrozina INS 127, vermelho ponceau INS124, amarelo Tartrazina INS102, azul brilhante INS133, Amarelo Crepúsculo INS 1001, azul Indigotina INS 132, Branco Dióxido de Titânio INS 171, cera de carnaúba, gelatina sem sabor e aromatizante de baunilha. CONTÉM GLUTEN.

ALÉRGENICOS: CONTÉM AMÊNDOA.

PODE CONTER AMENDOIM, AVELÃ, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARA, MACADAMIA, NOZES, PECÃS, PISTACHE E PINOLI. COLORIDO ARTIFICIALMENTE

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 15g (2 unidades)

Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	462 Kcal	70 Kcal	3,5%
Carboidratos	30 g	4,5 g	1,5 %
Açúcares Totais	5,5 g	0,8 g	**
Açúcares Adicionados	1,5 g	0,22 g	0,4%
Proteínas	13 g	2 g	4 %
Gordura totais	16,5 g	2,5 g	3,8 %
Gordura saturada	10 g	1,5 g	7,5 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	3 g	0,5 g	2 %
Sódio	0 mg	0 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Embalagem primária: embalagem plástica.

Caixas contendo um pacote com 10 kg.

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 Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)
IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA

Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 10 µg/kg

Ocratoxina 10 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - oleaginosas
(RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)
IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA
IN Nº 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 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 ³
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas
(RDC Nº 623, DE 9 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.”