

**Produto**

Xerém de caju G2T

**DESCRIÇÃO**

Amêndoa de Castanha de Caju tipo G2T.

**COMPOSIÇÃO**

Amêndoa de Castanha de Caju tipo G2T.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN  
ALERGÊNICOS: CONTÉM CASTANHA DE CAJU.  
PODE CONTÊR AMENDOIM

**PAÍS DE ORIGEM**

Nacional.

**Peso líquido:**

11,34 e 22,68kg

**INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS**

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL           |         |        |          |
|----------------------------------|---------|--------|----------|
| Porção de 15g (1 colher de sopa) |         |        |          |
| Quantidade por porção            | 100 g   | 15 g   | % VD (*) |
| Valor energético                 | 607Kcal | 91kcal | 5%       |
| Carboidratos                     | 29,3 g  | 4,4 g  | 1%       |
| Açúcares Totais                  | 0 g     | 0 g    | **       |
| Açúcares Adicionados             | 0 g     | 0 g    | 0 %      |
| Proteínas                        | 18 g    | 2,7 g  | 4%       |
| Gordura totais                   | 46 g    | 6,9 g  | 13%      |
| Gordura saturada                 | 6,7 g   | 1 g    | 5%       |
| Gordura Trans                    | 0 g     | 0 g    | **       |
| Fibra alimentar                  | 0 g     | 0 g    | 0%       |
| Sódio                            | 0 mg    | 0 mg   | 0%       |

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

**VALIDADE**

12 meses 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<br>(RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA |          |
| Aflatoxinas B1, B2, G1, G2                                                                              | 10 µg/kg |

|                                                                                                                                    |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Contaminantes Inorgânicos em Alimentos<br>(RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA |            |
| Arsênio                                                                                                                            | 0,80 mg/kg |
| Chumbo                                                                                                                             | 0,80 mg/kg |
| Cobre                                                                                                                              | 10 mg/kg   |

|                                                                                                                                                                   |                    |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| Aspecto Microbiológicas<br>(RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>(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 <sup>2</sup> |
|                                                                                                                                                                   | Salmonella sp/25g  | Ausente         |

|                                                                                                   |        |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<br>(RDC N° 623, de 09 de março de 2022 - 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.”