

FICHA TÉCNICA

Produto

Amêndoa laminada sem pele

DESCRIÇÃO

As amêndoas apresentam-se sem a pele e na forma laminada. São conhecidas por terem vários benefícios nutricionais, principalmente com base na presença de polifenóis e no alto teor de fibras alimentares (12%). Atenção: evitar exposição ao calor e à luz pois pode deixar as oleaginosas rançosas rapidamente.

COMPOSIÇÃO

Amêndoa laminada sem pele. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Americana ou Chilena e Espanhola

Peso líquido:

10 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	587 Kcal	88 Kcal	4,4%
Carboidratos	8,7 g	1,3 g	0,51%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	21,3 g	3,2 g	6,4%
Gordura totais	53 g	7,9 g	11,3%
Gordura saturada	4 g	0,6 g	2,9%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	10 g	1,5 g	5,9%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

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
Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
	Limite Máximo (mg/kg)
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg
Cobre	10,0 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 ²	
	Salmonella sp/25g	Ausente	

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA)	
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
ácaros mortos	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."