

Produto

Macadamia sem casca torrada salgada
(*Macadâmia integrifolia*)

DESCRIÇÃO

Rica em proteínas, minerais como potássio, magnésio, cálcio e fósforo, vitaminas B1, B2 e PP, além de óleos insaturados, a noz macadâmia é muito utilizada como matéria prima na fabricação de sorvetes, bolos, confeitos, doces, pães, biscoitos e cosméticos, além de ser excelente para cozinhar e temperar saladas.

COMPOSIÇÃO

Macadamia, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN
ALÉRGICOS: CONTÉM NOZ MACADÂMIA,
PODE CONTER TRAÇOS DE NOZ PECAN, CASTANHA DO
PARÁ, AMÊNDOA, CASTANHA DE CAJU, NOZ CHILENA E
PISTACHE.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

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	653 Kcal	98kcal	5%
Carboidratos	9,33 g	1,4 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	10 g	1,5 g	2%
Gordura totais	53,3 g	8 g	15%
Gordura saturada	6,67 g	1 g	5%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	3,33 g	0,5 g	2%
Sódio	100 mg	15mg	0%

*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.

ANALISES

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos. (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	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	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 Nº623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	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.”