

# FICHA TÉCNICA

## Produto

Amêndoas Defumada

## DESCRIÇÃO

Amêndoas Defumada.

## COMPOSIÇÃO

Amêndoa e tempero de churrasco Sal refinado, farinha de milho, amido de milho, malto-dextrina, proteínas hidrolisadas de cereais/vegetais (fontes proteicas milho/soja), aromatizantes naturais e idênticos aos naturais, glutamato monossódico (realçador de sabor), ácido cítrico (acidulante), dióxido de silício (antiaglomerante).

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALERGICOS: CONTÉM AMENDOIA.

## PAÍS DE ORIGEM

Nacional

## Peso líquido:

10 kg

## VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 15g (1 colher de Sopa)

| Quantidade por porção | 100 g    | 15 g    | % VD (*) |
|-----------------------|----------|---------|----------|
| Valor energético      | 482 Kcal | 72 kcal | 4%       |
| Carboidratos          | 45 g     | 6,8 g   | 2%       |
| Açúcares Totais       | 0 g      | 0 g     | **       |
| Açúcares Adicionados  | 0 g      | 0 g     | 0 %      |
| Proteínas             | 13 g     | 2 g     | 4%       |
| Gordura totais        | 32 g     | 4,7 g   | 7%       |
| Gordura saturada      | 2,5 g    | 0,3g    | 2%       |
| Gordura Trans         | 0 g      | 0 g     | **       |
| Fibra alimentar       | 9,1g     | 1,4g    | 5%       |
| Sódio                 | 81 mg    | 12mg    | 1%       |

\* 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

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

Ocratoxina 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

10<sup>2</sup>

Salmonella sp/25g

Ausente

### Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas

(RDC N° 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."