

Produto

Nozes pecan

DESCRIÇÃO

Nozes pecan sem casca inteira.

Cor: marrom escuro a marrom claro (dependendo da variedade)

Odor: característico, suave, levemente adstringente e adocicado.

COMPOSIÇÃO

Nozes pecan. NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: Contém noz pecan. Pode conter traços de noz macadâmia, castanha do pará, amêndoa, castanha de caju, noz chilena e pistache.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10 kg

VALIDADE

6 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	701 Kcal	105 kcal	5%
Carboidratos	14 g	2,1 g	1%
Açúcares Totais	2,6 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	15 g	2,3 g	5%
Gordura totais	65 g	10 g	15%
Gordura saturada	6 g	0,9g	5%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	6,7 g	1 g	4%
Sódio	0mg	0mg	0%

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

EMBALAGEM

Embalagem primária: embalagem plástica sem vácuo.

Embalagem secundária: caixa de papel.

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 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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg
Cádmio	0,80 mg/kg

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibos 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 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."