



## FICHA TÉCNICA

### Amêndoa Drageada Brilhante com Chocolate Meio Amargo

#### DESCRIÇÃO

As amêndoas com chocolate e uma ótima opção de lanche, pré-treino ou apenas para matar a vontade de consumir doce.

#### COMPOSIÇÃO

Amêndoa Chocolate amargo, açúcar, cacau em pó, acau em pó alcalinizado, manteiga de cacau, aroma de baunilha e emulsificante lectina de soja.

ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOAS.  
CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.

#### PAÍS DE ORIGEM

Industria Brasileira

#### Peso líquido:

3 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	524Kcal	78,2 kcal	4%
Carboidratos	41 g	6,1 g	2%
Açúcares Totais	38 g	5,7 g	
Açúcares Adicionados	38 g	5,7 g	11%
Proteínas	9 g	1,3g	2%
Gordura totais	36 g	5,4 g	9%
Gordura saturada	14 g	2,1 g	10%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	9 g	1,3 g	5%
Sódio	33 mg	5 mg	0%

\*percentual de valores diários fornecidos pela porção

#### VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

#### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de papelão laminado.  
Embalagem secundária: caixa de isopor

#### 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.

Armazenar em local seco e ventilado, entre 18 e 20° C.  
Umidade relativa do ar entre 50 a 60% (UR).

Ao abrigo do sol, na embalagem original, fechada e protegida do contato direto com o solo.

Não armazenar junto de produtos químicos ou que exalem odores.

#### ANALISES

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	5 µg/kg
Ocratoxina A	5 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
Cadmio	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		
Chocolates, incluindo chocolates brancos, bombons e similares, com recheio não perecível	Bolores e leveduras/g	10 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Enterobacteriaceae/g	10 <sup>2</sup>

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N°623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Cacau e produtos derivados	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	25 em 50g