



## FICHA TÉCNICA

### Produto

Amendoim HPS

### DESCRIÇÃO

Amendoim tipo HPS.

### COMPOSIÇÃO

Amendoim HPS. NÃO CONTÉM GLÚTEN

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional.

### Peso líquido:

25 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15 gramas (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	547 Kcal	82 kcal	4%
Carboidratos	20 g	3 g	1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	27 g	4,1 g	5%
Gordura totais	44 g	6,6 g	12%
Gordura saturada	8,7 g	1,3 g	6%
Gordura Trans	0 g	0 g	0%
Fibra alimentar	8 g	1,2 g	5%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

### VALIDADE

180 dias 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	20 µg/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 <sup>2</sup>
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, de 09 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