



RMoura Comércio de Cereais Ltda.
www.rmouracereais.com.br
+55 11 33242100
qualidade@rmouracereais.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Castanha do Pará Granulada

DESCRIÇÃO

A castanha do Pará é extraída de ouriços de árvore silvestre (*Betholletia excelsa*). Tem como características, de cor bege e amarelo claro; odor e sabor característico de castanha; aparência: castanha média.

COMPOSIÇÃO

Castanha do Pará Granulada. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

18 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 15g (3 unidades)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	96 kcal = 401 kJ	5%
Carboidratos	2,3 g	1%
Proteínas	2,2 g	3%
Gordura totais	9,5 g	14%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	0,2 g	6%
Sódio	0 mg	5%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido

VALIDADE

12 meses 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.

ANALISES

Micotoxinas (RDC Nº 7, DE 18 DE FEVEREIRO DE 2011 - ANVISA)	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013 - ANVISA)	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg

Aspecto Microbiológicas (De acordo com RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA)		
Castanhas	Coliformes a 45°C/g	10
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (De acordo com RDC Nº 14, DE 28 de março de 2014 - 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.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da RMoura Cereais.