



## FICHA TÉCNICA

### Produto

#### CASTANHA DO PARÁ MÉDIA

#### 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 média. NÃO CONTÉM GLÚTEN

#### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

#### Peso líquido:

10 kg

#### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 15g (1 colher de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	15 g	% VD (*)
Valor energético	656 Kcal	98 kcal	5%
Carboidratos	12 g	2 g	1%
Açúcares Totais	2 g	0 g	**
Açúcar Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	14 g	2 g	4%
Gordura totais	66 g	10 g	15%
Gordura saturada	15 g	2 g	10%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	8 g	1 g	4%
Sódio	3 mg	1 mg	0%

\* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

#### VALIDADE

12 meses da data de fabricação – validade de 30 dias após aberto.

#### EMBALAGEM

Embalagem primária: sacos de polietileno.  
Embalagem secundária: Caixa de Papelão

#### 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	10 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg
Cobre	10 mg/kg

Aspecto Microbiológicas (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 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- 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

