
	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>		Documento: FT 003 Emissão: 20/10/2022 Revisão: 02																																																																
	DENOMINAÇÃO	083 - AMENDOIM DOCE PRALINÊ 150g - CX 30 UNID																																																																	
	INGREDIENTES	Amendoim, açúcar e xarope de glicose.																																																																	
	ALÉRGICOS	CONTÉM AMENDOIM. PODE CONTER DERIVADOS DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.																																																																	
	SABOR	Característico: amendoim doce																																																																	
	COR	Característica: vermelho rosado																																																																	
	AROMA	Característico, livre de odores estranhos e/outípicos de rancidez																																																																	
	APARÊNCIA	Grãos Inteiros cobertos por uma casca crocante (calda de açúcar)																																																																	
	TEXTURA	Crocante																																																																	
	Embalagem Primária (AxCxL)	Pacote BOPP + PP - 195 x 145 x 10 mm																																																																	
	Embalagem Secundária (CxLxA)	COM 30 UNID - CAIXA Nº 29 - 300X245X200 mm																																																																	
LOTE/ VALIDADE	O LOTE É REPRESENTADO POR 7 DÍGITOS, SENDO OS 2 PRIMEIROS O NÚMERO DE RECEBIMENTO DO AMENDOIM XX, MAIS 2 QUE REPRESENTA O ANO XX + 3 QUE REPRESENTA O CALENDÁRIO JULIANO DA DATA DE FABRICAÇÃO, EX: 4225001 (RECEBIMENTO 42, ANO 25, FABRICADO EM 01/01/2025). VAL: XX/XX/XXXX																																																																		
CÓDIGO DE BARRAS INDIVIDUAL	7 897685 910242																																																																		
CÓDIGO DE BARRAS CAIXA - 30 UNID	17897685910249																																																																		
SHELF LIFE	12 meses																																																																		
ARMAZENAMENTO	Conservar o produto em local seco, arejado e ao abrigo da luz.																																																																		
PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parâmetros</th> <th style="text-align: left;">Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Teor de Umidade</td> <td>< 10%</td> </tr> </tbody> </table>			Parâmetros	Limites	Teor de Umidade	< 10%																																																												
Parâmetros	Limites																																																																		
Teor de Umidade	< 10%																																																																		
ANÁLISE MICROBIOLÓGICA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parâmetros</th> <th style="text-align: left;">Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E. Coli</td> <td>< 10 UFC</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>Ausente</td> </tr> </tbody> </table> IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022			Parâmetros	Limites	E. Coli	< 10 UFC	Salmonella/25g	Ausente																																																										
Parâmetros	Limites																																																																		
E. Coli	< 10 UFC																																																																		
Salmonella/25g	Ausente																																																																		
ANÁLISE MICROSCÓPICA E MACROSCÓPICA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parâmetros</th> <th style="text-align: left;">Limites</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Areia</td> <td>1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido</td> </tr> <tr> <td>Ácaros mortos</td> <td>Máximo de 5</td> </tr> </tbody> </table> RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022			Parâmetros	Limites	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido	Ácaros mortos	Máximo de 5																																																										
Parâmetros	Limites																																																																		
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido																																																																		
Ácaros mortos	Máximo de 5																																																																		
METAIS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parâmetros</th> <th style="text-align: left;">Limites (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsênio</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Cádmio</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Chumbo</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022			Parâmetros	Limites (mg/kg)	Arsênio	0.1	Cádmio	0.1	Cobre	0.1	Chumbo	10																																																						
Parâmetros	Limites (mg/kg)																																																																		
Arsênio	0.1																																																																		
Cádmio	0.1																																																																		
Cobre	0.1																																																																		
Chumbo	10																																																																		
MICOTOXINAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Parâmetros</th> <th style="text-align: left;">Limites (mg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aflatoxina (B1+B2+G1+G2)</td> <td><20</td> </tr> </tbody> </table> IN Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022			Parâmetros	Limites (mg/kg)	Aflatoxina (B1+B2+G1+G2)	<20																																																												
Parâmetros	Limites (mg/kg)																																																																		
Aflatoxina (B1+B2+G1+G2)	<20																																																																		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <td colspan="4" style="font-size: small;">Porções por embalagem: 6</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="font-size: small;">Porção: 25 g (2 colheres de sopa)</td> </tr> <tr> <th style="width: 50%;"></th> <th style="width: 10%;">100 g</th> <th style="width: 10%;">25 g</th> <th style="width: 10%;">%VD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético (kcal)</td> <td>521</td> <td>130</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td>47</td> <td>12</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Açúcares totais (g)</td> <td>44</td> <td>11</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Açúcares adicionados (g)</td> <td>42</td> <td>11</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Lactose (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Galactose (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>17</td> <td>4,2</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Gorduras totais (g)</td> <td>29</td> <td>7,2</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Gorduras saturadas (g)</td> <td>3,6</td> <td>0,9</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Gorduras trans (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibras alimentares (g)</td> <td>4,1</td> <td>1</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td>1,6</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.</p>			INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				Porções por embalagem: 6				Porção: 25 g (2 colheres de sopa)					100 g	25 g	%VD*	Valor energético (kcal)	521	130	7	Carboidratos (g)	47	12	4	Açúcares totais (g)	44	11		Açúcares adicionados (g)	42	11	21	Lactose (g)	0	0		Galactose (g)	0	0		Proteínas (g)	17	4,2	8	Gorduras totais (g)	29	7,2	11	Gorduras saturadas (g)	3,6	0,9	5	Gorduras trans (g)	0	0	0	Fibras alimentares (g)	4,1	1	4	Sódio (mg)	1,6	0	0
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																																																			
Porções por embalagem: 6																																																																			
Porção: 25 g (2 colheres de sopa)																																																																			
	100 g	25 g	%VD*																																																																
Valor energético (kcal)	521	130	7																																																																
Carboidratos (g)	47	12	4																																																																
Açúcares totais (g)	44	11																																																																	
Açúcares adicionados (g)	42	11	21																																																																
Lactose (g)	0	0																																																																	
Galactose (g)	0	0																																																																	
Proteínas (g)	17	4,2	8																																																																
Gorduras totais (g)	29	7,2	11																																																																
Gorduras saturadas (g)	3,6	0,9	5																																																																
Gorduras trans (g)	0	0	0																																																																
Fibras alimentares (g)	4,1	1	4																																																																
Sódio (mg)	1,6	0	0																																																																
HISTÓRICO																																																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Data</th> <th style="width: 20%;">Revisão</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10/20/2022</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>1/6/2024</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3/13/2025</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	Data	Revisão	10/20/2022	0	1/6/2024	1	3/13/2025	2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Descrição</th> <th style="width: 20%;">Revisao por</th> <th style="width: 30%;">Aprovado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Elaboração do documento</td> <td>Stefânia Brasil</td> <td>Renan Barth</td> </tr> <tr> <td>Atualização do documento</td> <td>Danize Justen</td> <td>Renan Barth</td> </tr> <tr> <td>Inserção do código de barras da caixa com 30 unid</td> <td>Danize Justen</td> <td>Renan Barth</td> </tr> </tbody> </table>	Descrição	Revisao por	Aprovado	Elaboração do documento	Stefânia Brasil	Renan Barth	Atualização do documento	Danize Justen	Renan Barth	Inserção do código de barras da caixa com 30 unid	Danize Justen	Renan Barth	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Elaborado</th> <th style="width: 50%;">Aprovado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Danize Justen Controle de qualidade</td> <td>Renan Barth Responsável Legal</td> </tr> </tbody> </table>	Elaborado	Aprovado	Danize Justen Controle de qualidade	Renan Barth Responsável Legal																																									
Data	Revisão																																																																		
10/20/2022	0																																																																		
1/6/2024	1																																																																		
3/13/2025	2																																																																		
Descrição	Revisao por	Aprovado																																																																	
Elaboração do documento	Stefânia Brasil	Renan Barth																																																																	
Atualização do documento	Danize Justen	Renan Barth																																																																	
Inserção do código de barras da caixa com 30 unid	Danize Justen	Renan Barth																																																																	
Elaborado	Aprovado																																																																		
Danize Justen Controle de qualidade	Renan Barth Responsável Legal																																																																		