



Especificações Técnicas

Responsável pela elaboração : Erika Saffir Reis	Nº Documento	Data Emissão	Nº Revisão	Pagina
Responsável pela aprovação : Isabela Lopes Ferreira	12	27/07/2023	03	01

1. Identificação.:

Produto: AMENDOIM CROCANTE NATURAL (LEVEMENTE SALGADO)

Composição:

Amendoim, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido modificado, açúcar, gordura vegetal de palma, sal refinado, fécula de mandioca, realçador de sabor glutamato monossódico, fermento químico bicarbonato de sódio e corante artificial amarelo tartrazina.

Validade.:

12 meses a partir da data de fabricação.

2. Propriedades:

Sensorial

Cor	Marrom
Sabor	Característico
Odor	Característico
Aspecto	Grãos, podendo ter pequena variação na forma e tamanho

Alergênicos

Contém (composição)	Amendoim, derivado de trigo e soja
Pode conter traços	Leite
Contém Glúten	Sim
Contém Transgênico (GMO)	Sim

*Padrão Anvisa, segundo Resolução RDC 727 de 01/07/2022.

3. Informações Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 10			
Porção: 25 g (3 colher de sopa)			
	100 g	25 g	% VD*
Valor energético (kcal)	496	124	6
Carboidratos (g)	44	11	4
Açúcares totais (g)	7	1,8	
Açúcares adicionados (g)	7	1,8	4
Proteínas (g)	17	4,3	9
Gorduras totais (g)	28	7	11
Gorduras saturadas (g)	7	1,8	9
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	5,1	1,3	5
Sódio (mg)	260	65	3

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

4. Acondicionamento, armazenamento e transporte:

Acondicionamento.:

- Embalagem primária.: Polietileno atóxico
- Embalagem secundária.: Caixa de papelão
- Embalagem Líquida.: 10 kg

Rotulagem:

Todas as embalagens devem ser identificadas com as seguintes informações: nome do produto, composição, identificação da fábrica, lote de fabricação, peso líquido, data de fabricação e validade, código de barras, tabela nutricional e outras informações que sejam necessárias

Estocagem :

O produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente, em local seco, protegido do sol e de umidade (arejado), livre de pragas e contaminantes físicos e químicos, com empilhamento ordenado e no limite de altura permitido.

Transporte :

O transporte deverá ser realizado em caminhões fechados, apresentando condições adequadas de higiene, livre de odor e de material estranho. Não deverá ser transportado com outros materiais que possam contaminar a matéria prima.

5. Histórico de Revisão:

Nº	Motivo da Revisão	Data
00	Emissão inicial	01/03/2020
01	Item 1 e 3	01/03/2023
02	Item 2	27/04/2023
03	Item 1 e 2	26/07/2023



DATA	26/07/23 09:54:00
AVALIADOR	Qualidade - Eunice
AVALIADO	Polico

RESULTADOS

1	Produto	
1.1 - Produto	23393 - Amendoim Crocante Leve Salgado/Natural 10Kg	
1.2 - Lote	2261	
1.3 - Data de Fabricação	jun/2023	
1.4 - Data de Validade	Março-2024	
2	Análise Sensorial	
2.1 - Cor	Característico	
2.2 - Sabor	Característico	
2.3 - Odor	Característico	
2.4 - Aspecto	Inteiro	
3	Análise Macroscópica (Resolução RDC 623, de 09/03/2022)	
3.1 - Contaminantes físicos (objetos rígidos, cortantes e/ou pontiagudos, entre outros) que possam causar lesão e/ou injúria aos consumidores.	Ausente de contaminantes físicos	
4	Análise Físico Química	
4.1 - Umidade (Infra Vermelho)	0.39 %	
5	Conclusão	
5.1 - Resultado do Laudo	Produto Aprovado	
5.2 - Responsável pela Emissão do laudo	Eunice Menezes	