



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Castanha de Baru Torrada e Salgado

DESCRIÇÃO

Produto Resultante da torrefação e envase de castanhas de Baru em ambientes sanitários adequados.

COMPOSIÇÃO

Castanha de Baru Torrada e Salgado.
NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

10kg / 4kg / 6kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 40g		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	240 kcal = 1008 kJ	12%
Carboidratos	5,20 g	2%
Proteínas	8,8 g	12%
Gordura totais	15 g	27%
Gordura saturada	7,6 g	35%
Fibra alimentar	5,6 g	22%
Potássio	332 mg	20%
Sódio	75mg	0,3%
Magnésio	72 mg	25%
Calcio	56 mg	6%
Ferro	2mg	14%

(*) % 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.

ANÁLISES

Micotoxinas (RDC Nº 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN Nº88 de 26 de março de 2021- ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	10 µg/kg

Aspecto Microbiológicas (RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019.ANVISA) (IN Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 – ANVISA)		
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 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623 DE 09 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

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC Nº 487 de 26 de março de 2021 - ANVISA) IN Nº88 de 26 de março de 2021- ANVISA	
Arsênio	0,80 mg/kg
Chumbo	0,80 mg/kg

“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.