	Ficha Técnica	Elaborado em: 2020
	CASTANHA DO PARÁ	Alterado em: 24/02/22023
		Revisão: 04

A. NOME DO PRODUTO

Castanha do Pará; Castanha do Brasil

B. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Castanha do Pará selecionada.

C. CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA O RECEBIMENTO

- Caminhões em condições de higiene;
- Em temperatura ambiente;
- Produto lacrado e identificado.

D. ARMAZENAGEM

Sobre pallets em local limpo e seco

E. PRAZO DE VALIDADE

18 meses

F. EMBALAGEM

Embalado em saco de polínylon e acondicionado em caixas de papelão com peso líquido de 20 kg.

G. ATRIBUTOS DE QUALIDADE

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			
Parâmetro	Características		
Aspecto	Granulado		
Cor	Clara e uniforme		
Odor	Característico		
Sabor	Característico. Isento de sabor rançoso ou ácido		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Parâmetro	Unidade	Mínimo	Máximo
Umidade	(%)	-	4,0
Acidez (Ácido oleico)	(%)	-	0,5
Índice de peróxidos	Meq/kg	-	10,0
GRANULOMETRIA			
Abertura da tela (mm)	Unidade	Mínimo	Máximo
22,4 mm	(%)	0,00	0,10
20,0 mm	(%)	0,00	1,50
16,0 mm	(%)	2,30	18,90
8,0 mm	(%)	74,50	89,90
4,0 mm	(%)	2,80	8,90
2,0 mm	(%)	0,50	1,90
Fundo	(%)	0,00	0,70

Elaborado por:

Fluxus Consultoria
Consultoria Alimentar

Aprovado por: Fábio de Souza Portela

Proprietário



Ficha Técnica

Elaborado em:
2020

Alterado em:
24/02/22023

CASTANHA DO PARÁ

Revisão: 04

(C) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Parâmetro	Unidade	n	c	m	M
Salmonella/25g	(UFC/g)	10	0	Aus	-
Escherichia coli/g	(UFC/g)	5	2	10	10 ²
(E) MICOTOXINA					
Parâmetro	Unidade	Mínimo	Máximo		
Aflatoxina (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	-	20		
(D) CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS					
Parâmetro	Unidade	Mínimo	Máximo		
Ácaros	0 un/100g	-	5		
Cinzas insolúveis em Ácido	%	-	1,50		
Impurezas	-	-	Ausência em 100g		
Pêlo de Roedor	-	-	Ausência em 100g		
Sujidades	-	-	Ausência em 100g		
(A) METAIS PESADOS					
Parâmetro	Unidade	Mínimo	Máximo		
Arsênio	(mg/kg)	-	0,80		
Chumbo	(mg/kg)	-	0,80		
Cobre	(mg/kg)	-	30,0		
Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	(mcg/kg)	-	10		

(B)

H. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Obs.:

-Produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial.


INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	659
Carboidratos totais (g)	11,7
Açúcares totais (g)	2,3
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	14,3
Gorduras totais (g)	67,1
Gorduras saturadas (g)	15
Gorduras trans (g)	0
Fibra alimentar (g)	7,5
Sódio (mg)	3

Elaborado por:

Fluxus Consultoria
Consultoria Alimentar

Aprovado por: Fábio de Souza Portela

Proprietário

	Ficha Técnica	Elaborado em: 2020
	CASTANHA DO PARÁ	Alterado em: 24/02/22023
		Revisão: 04

-Vedado rotulagem frontal.

-As quantidades dos nutrientes não podem ser arredondados.

F. INFORMAÇÕES ALIMENTARES

Alérgeno alimentar: Qualquer proteína, incluindo proteínas modificadas e frações proteicas, derivadas dos principais alimentos que causam alergias alimentares.

Coluna “Alérgico (Contém)”

Identifica a presença dos materiais alimentícios listados abaixo.

Coluna “Alérgico (Pode conter)” / (Contaminação cruzada).

Coluna “Alérgico (Contém)”


Identifica a presença dos materiais alimentícios listados abaixo.

Coluna “Alérgico (Pode conter)” / (Contaminação cruzada)

Contaminação cruzada: Presença de qualquer alérgeno alimentar não adicionado intencionalmente ao alimento como consequência do cultivo, produção, manipulação, preparação, tratamento, armazenamento, embalagem, transporte ou conservação de alimentos, ou como resultado da contaminação ambiental.

Alérgeno Alimentar	Alérgico (contém)	Alérgico (Pode Conter)	Alérgico (Contém Derivado)
Trigo	Não	Não	Não
Centeio	Não	Não	Não
Cevada	Não	Não	Não
Aveia	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixes	Não	Não	Não
Amendoim	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Não	Não
Amêndoas (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não	Não	Não
Avelã (<i>Corylus sp</i>)	Não	Não	Não
Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	Não	Não	Não
Castanha do Brasil ou castanha do Pará (<i>bertholletia excelsa</i>)	Sim	Não	Não
Macadâmias (<i>Macadamia spp</i>)	Não	Não	Não
Nozes (<i>Jugíans spp</i>)	Não	Não	Não

Elaborado por: Fluxus Consultoria Consultoria Alimentar	Aprovado por: Fábio de Souza Portela Proprietário
--	---

	Ficha Técnica	Elaborado em: 2020
	CASTANHA DO PARÁ	Alterado em: 24/02/22023
		Revisão: 04

Pistaches (<i>Pistacia spp</i>)	Não	Não	Não
Pinoli (<i>Pinus spp</i>)	Não	Não	Não
Castanhas (<i>Castanea sp</i>)	Não	Não	Não
Látex natural	Não	Não	Não

G. REFERÊNCIAS

- RDC nº 42, de 29 de agosto de 2013. (A)
- RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020. (B)
- RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. (C)
- IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019. (C)
- RDC nº 14, de 28 de março de 2014. (D)
- RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 e RDC nº 59, de 26 de dezembro de 2013. (E)
- Especificação Amazônia Real. (F)
- RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. (G)
- INS 75 de 8 de outubro de 2020.
- RDC 160 de 01 de julho de 2022.
- RDC 161 de 01 de julho de 2022.



H. CONTROLE DE REVISÃO

Revisão	Data	Revisado por:	Alterações
00	31/03/2021	Fluxus Consultoria	Elaboração inicial
01	06/04/2021	Fluxus Consultoria	Mudança nos padrões microbiológicos baseado na IN 60/2019 e RDC 331/2019 Atualizada unidade de medida das micotoxinas
02	19/01/2022	Fluxus Consultoria	Mudança nos padrões microbiológicos baseado na IN 60/2019 e RDC 331/2019
03	13/10/2022	Fluxus Consultoria	Mudança nos padrões microbiológicos baseado na IN 60/2019 e RDC 429/2020. Atualizada a tabela de informações nutricionais.
04	24/02/2023	Fluxus Consultoria	Mudança nos padrões microbiológicos baseados na RDC 160 de 01/07/2022, limites máximos tolerados de metais pesados em alimentos baseados na RDC 161 de 01/07/2022, e requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados baseados na IN N° 75 DE 08/10/2020.

Elaborado por: Fluxus Consultoria Consultoria Alimentar	Aprovado por: Fábio de Souza Portela Proprietário
--	---



Nº 945486-MB

Data e Hora de Entrada 04/09/2023 14:00

Cliente AMAZONIA REAL NUTS COM DE CAS E ALIMENTOS LTDA-REI DAS CASTANHAS 011163 01
Contato JOAO PAULO **Setor** QUALIDADE
Endereço QUADRA CL 415 LOTES E F G H SN - CONT. - SANTA MARIA
 CEP: 72545-245 - BRASILIA - DF
Amostra CASTANHA DO PARA **Lote** 012/2023
Dt.Fabricação 17/08/2023 **Dt. Validade** 17/08/2025

CARACTERÍSTICAS DE MICROBIOLOGIA	RESULTADO	LEGISLAÇÃO
BACILLUS CEREUS Metodologia Comp.of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.	< 1,0 x 10 ² /G (UFC)	----
CLOSTRIDIUM SULFITO REDUTOR A 46°C Metodologia Comp.of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 Ed.	< 1,0 x 10 ¹ /G (UFC)	----
CONTAGEM DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVA Metodologia ISO 6888-1 Horizontal method for the Enumeration of Coagulase-positive staphylococci	< 1,0 x 10 ² /G (UFC)	----
CONTAGEM TOTAL DE BOLORES E LEVEDURAS Metodologia ISO 21527 Horizontal method for the enumeration of Yeast and Moulds	2,0 x 10 ³ UFC/g	----
CONTAGEM TOTAL DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES A 45°C Metodologia AFNOR 3M 01/2 - 09/89C - Petrifilm Coliform Count Plate	< 1,0 x 10 ¹ /G (UFC)	----
CONTAGEM TOTAL DE ESCHERICHIA COLI Metodologia AOAC 991.14 - Coliforms and Escherichia coli Counts in Foods, Dry Rehydratable Film	< 1,0 x 10 ¹ /G (UFC)	----
CONTAGEM TOTAL DE MESOFILOS AEROBIOS Metodologia AOAC 990.12 Contagem de Aerobios em PLacas de Alimentos, Filme Reidratavel Seco	1,2 x 10 ³ UFC/g	----
DETECCAO DE SALMONELLA SPP Metodologia ISO 6579 Horizontal method for the detection of Salmonella spp	AUSENCIA EM 25G	----

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam não somente a amostra enviada pelo cliente.
 As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
 Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
 As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.
 São Paulo, 11 de Setembro de 2023

Data da realização/final da análise 11 / 09 /2023

Responsável Técnico:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

RT/Signatário Autorizado:

ALESSANDRA M. TAKAESU
CRBio 54299/01-D



Assinado por MITIE KAWANO.00153505842
 CPF: 00153505842
 Autenticação ICP-Brasil
 CRBM 1319
 Data: 11/09/2023 16:38:37 -03:00



Nº 884326-FQ

Data e Hora de Entrada 30/09/2022 16:35

Cliente F PORTELA INDUSTRIA E COMERCIO DE CASTANHAS E ALIMENTOS LTDA- CASTANHAS AMAZONIA REAL 011163 01
Contato JOAO PAULO **Setor** QUALIDADE
Endereço QUADRA CL 415 LOTE E/F SN - SANTA MARIA
 CEP: 72545-245 - BRASILIA - DF
Amostra CASTANHA DO PARA **Lote** 010/2022
Dt.Fabricação 05/09/2022 **Dt. Validade** 05/03/2024

CARACTERÍSTICAS DE FISICO-QUIMICO

RESULTADO

LEGISLAÇÃO

ARSENIO TOTAL Metodologia AOAC Official Method 986.15	< 0,10 mg/kg	----
CHUMBO Metodologia AOAC Official Method 999.11	0,11 mg/kg	----
COR Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008	PROPRIA	----
ODOR Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008	PROPRIO	----
PH Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008	6,47	----
UMIDADE E VOLATEIS Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008	2,24 g/100g	----

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
 As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
 Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
 As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

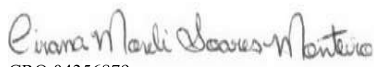
São Paulo, 14 de Outubro de 2022

Data da realização/final da análise 14 / 10 /2022

Responsável Técnico:


 Cely Teixeira Rico
 CRQ 04110568

RT/Signatário Autorizado:


 Cirana Moreli Soares Monteiro
 CRQ 04356879

CERELAB

CIRANA MORELI SOARES MONTEIRO:1198987987
 2022.10.14 15:46:07
 Signer:
 CN=CIRANA MORELI SOARES MONTEIRO:1198987987
 C=BR
 CN=CIRANA MORELI SOARES MONTEIRO:1198987987
 Public key:
 RSA/2048 bits



Nº 945522-FQ

Data e Hora de Entrada

05/09/2023

09:58

Cliente AMAZONIA REAL NUTS COM DE CAS E ALIMENTOS LTDA-REI DAS CASTANHAS 011163 01

Contato JOAO PAULO Setor QUALIDADE

Endereço QUADRA CL 415 LOTES E F G H SN - CONT. - SANTA MARIA
CEP: 72545-245 - BRASILIA - DF

Amostra CASTANHA DO PARA Lote 012/2023

Dt.Fabricação 17/08/2023 Dt. Validade 17/08/2025

CARACTERÍSTICAS DE FISICO-QUIMICO

RESULTADO

LEGISLAÇÃO

ACIDEZ EM ACIDO OLEICO	0,33 %Ac Oleico	-----
Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008		
CADMIO	< 0,020 mg/kg	-----
Metodologia AOAC Official Method 999.11		
INDICE DE PEROXIDOS	18,15 Meq/kg	-----
Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Metodos Fisico-Quimicos Analise de Alimentos, Ed.IV, 1º Ed.digital, SP 2008		



Zona

Cerealista

Nota

Os resultados desta análise tem significação restrita e se aplicam tão somente a amostra enviada pelo cliente.
As análises são realizadas nas instalações permanentes do laboratório exceto quando sinalizado na observação do mesmo.
Este documento não pode ser reproduzido parcialmente. Deve ser reproduzido em sua totalidade de páginas.
As amostras analisadas pela Cerelab são realizadas em sua estrutura permanente.

São Paulo, 13 de Setembro de 2023

Data da realização/final da análise 13 / 09 /2023

Responsável Técnico:

Cely Teixeira Rico
CRQ 04110568

RT/Signatário Autorizado:

CIRANA M S MONTEIRO
CRQ 04356879

CERELAB

Assinado por CIRANA MORELI SOARES MONTEIRO.11989879870
CPF: 11989879870
Autenticação ICP-Brasil
CRQ 04356879
Data: 13/09/2023 12:52:30 -03:00