

CERTIFICADO DE ANALISE



CEARÁ AMÊNDOAS INDÚSTRIA COMERCIO LTDA

PRODUTO: CASTANHA DE CAJU FARINHA TORRADA TIPO 2				REG: LA.01
TIPO:	TORRADA	LOTE: 23007	DATA DO EMBARQUE: -	REVISÃO: 03
CLIENTE: -				DATA DA REVISÃO: 06/06/2023
DATA DE FABRICAÇÃO: -				
NOTA FISCAL: -	7392	TRANSPORTADORA: -	-	QUANTIDADE TOTAL: -1 CX

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ANÁLISE	RESULTADO	CARACTERÍSTICA
COR:	CARACTERISTICO	UNIFORME
SABOR:	CARACTERISTICO	CARACTERÍSTICO, ISENTO DE SABOR RANÇOSO OU ÁCIDO
ODOR:	CARACTERISTICA	CARACTERÍSTICO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS
TEXTURA:	CROCANTE	CROCANTE
ASPECTO:	UNIFORMES	UNIFORMES

ANÁLISE DE METAIS PESADOS		
ANÁLISE	RESULTADO	REFERÊNCIA
ARSÊNIO	0,02*	0,80 mg/kg
CHUMBO	0,04*	0,80mg/kg
COBRE	20,53	30 mg/kg
Nº AR-23-GB-133262-01-N. INSTRUÇÃO NORMATIVA- INº 160, DE 01 JULHO DE 2022 INSTRUÇÃO NORMATIVA- IN Nº 152, DE 2 DE MAIO DE 2022		

ANÁLISE	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA
AFLATOXINA B1	< 1,50*	10,0 MCG
AFLATOXINA B2	<0,50*	10,0 MCG
AFLATOXINA G1	<1,50*	10,0 MCG
AFLATOXINA G2	<0,50*	10,0 MCG
ANÁLISE Nº REALIZADO PELO LABORATORIO EUROFINS. CONCLUSÃO: TOLERÂNCIA PARA AS AFLATOXINA É DE 10PPB, CALCULADA PELA SOMA DOS CONTEÚDOS DAS AFLATOXINAS B1, B2, G1 E G2. # RESOLUÇÃO. IN. Nº: 1160 DE 01/07/2022 / ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (D.O.U.01/07/2022) LAUDO AR-23-GB-125439-01-N LABORATORIO EUROFINS		
ANÁLISE RDC Nº 623		
ANÁLISE	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA
MATÉRIAS ESTRANHAS INDICATIVAS DE RISCOS Á SAÚDE HUMANA	-	NÃO DETECTADO
MATÉRIAS ESTRANHAS INDICATIVAS DE FALHA DAS BOAS PRÁTICAS	-	NÃO DETECTADO

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS		
ANÁLISE	RESULTADO	VALOR DE REFERÊNCIA
UMIDADE (%):	3,5%	≤ 3,0
ACIDEZ (%):	1,18%	≤ 2,0
RANCIDEZ:	-	NEGATIVO
PELICULA (%)	3%	3,0 %
QUEBRA (%)	-	-
PESO (LIBRA)	454G	454G

OGM		
ANÁLISE	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA
OGM	NEGATIVO	

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	100G	15G	VDL%
VALOR ENERGÉTICO (KCAL)	570	86	4
CARBOIDRATOS (G)	29	4,9	2
AÇÚCARES TOTAIS	6,2	0,9	0
AÇÚCARES ADICIONADOS (G)	0	0	0
PROTEÍNAS (G)	19	2,3	6
GORDURAS TOTAIS	46	6,6	11
GORDURAS SATURADAS (G)	7,7	1,2	6
GORDURAS TRANS	0	0	0
FIBRAS ALIMENTARES (G)	3,7	0,6	2
SÓDIO	0	0	0

(*) VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000 KCAL, OU 8.400KJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

*VALORES DIÁRIOS NÃO ESTABELECIDOS.

OBSERVAÇÕES:

CEARÁ AMÊNDOAS INDÚSTRIA COMERCIO LTDA – CNPJ 28.222.423/0001-75
POVOADO LAGAMAR, S/N, RURAL – CHOROZINHO Ceará – CEP: 62.875-000

CERTIFICADO DE ANALISE



CEARÁ AMÊNDOAS INDÚSTRIA COMERCIO LTDA

PRODUTO: CASTANHA DE CAJU TORRADA				REG: LA.01
TIPO:	FARINHA TORRADA TIPO 2	LOTE: 230007	DATA DO EMBARQUE: -	REVISÃO: 03
CLIENTE: -				DATA DA REVISÃO: 06/06/2023
DATA DE FABRICAÇÃO: -				
NOTA FISCAL:	7392	TRANSPORTADORA: -		QUANTIDADE TOTAL: -1CX

OS RESULTADOS DESTA ANÁLISE APRESENTAM VALORES RESTRITOS E SE APLICAM TÃO SOMENTE A AMOSTRA E/OU REMESSA ENVIADA AO INTERESSADO.

ALERGICOS: CONTEM CASTANHA DE CAJU.

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ANÁLISE DE MICROBIOLOGIA		
ANÁLISE	RESULTADO	REFERÊNCIA
ESCHERIA COLI	<10*UFC/G	
SALMONELA SP	AUSÊNCIA	
Legislação: Instrução normativa nº 161 de julho de 2022. Resolução-RDC Nº: 331, de 23 de dezembro de 2019. Análise nº AR-23-GB-127984-01-N Realizados pelo laboratório Eurofins. INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS: Produto em condições sanitárias satisfatórias. CONCLUSÃO: Produto se encontra de acordo com os padrões legais vigentes.		

CUIDADOS DE ARMAZENAGEM
PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES NOTA 01: PARA MELHOR CONSERVAÇÃO MANTENHA A EMBALAGEM BEM FECHADA EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO, EVITANDO CALOR E UMIDADE.
EMBALAGEM: SACOS DE POLINYLON COM ATMOSFERA MODIFICADA, CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO SIMPLES CONTENDO 50LBS (22,68 KG) OU 25LBS (11,34 KG). O PRODUTO É EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO LIVRE DE INFESTAÇÕES, LACRADA SEM GRAMPOS
CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: LOCAL FRESCO E AREJADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA, O PRODUTO DEVE SER MANTIDO NA EMBALAGEM ORIGINAL. DEVEM PRECAVER-SE CONTRA UMIDADE, IMPACTOS E ALTAS TEMPERATURAS.
PESO LÍQUIDO: 22,68KG / PESO BRUTO: 23,88KG
LOCAL: SECO E AREJADO / TEMPERATURA: MÁXIMA DE 38°C
DISPOSIÇÃO DAS CAIXAS: CAIXAS SOBRE PALLETS OU ESTRADOS / EMPILHAMENTO MÁXIMO: 10 CAIXAS

SUPERVISORA DE QUALIDADE/ RESPONSÁVEL TÉCNICA

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	
	RAZÃO SOCIAL: CEARÁ AMÊNDOAS INDÚSTRIA COMERCIO LTDA	CÓDIGO: EP-02
	EMIÇÃO: 09/03/2023	REVISAO: 00
	PRODUTO: FARINHA DE CASTANHA DE CAJU TORRADA	DATA: 09/03/2023

1. DESCRIÇÃO:

Produto constituído de farinha de amêndoa de castanha de caju farinha tipo 2 torrada.

Possui coloração característica de farinha de amêndoa de castanha caju farinha tipo 2 torrada. Produto obtido da amêndoa de castanha de caju por processo tecnológico adequado.

2. COMPOSIÇÃO: Farinha de amêndoa de castanha de caju.

3. PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS

DESCRIÇÃO	PARÂMETRO
ODOR	Característico de farinha de amêndoa de castanha de caju torrada tipo 2.
COR	farinha de castanha de caju de cor amarela, marrom-clara, marfim clara, cinza clara ou marfim forte
SABOR	Característico de amêndoas de castanha de caju torrada. Isento de sabor rançoso ou ácido.
TEXTURA	saúve.

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DESCRIÇÃO	PARÂMETRO			METODOLOGIA
Umidade	Máx.	4,0	%	Motomco
Ácidez em ácido oleico	Máx.	2,0	%	Metodologia Instituto Adolfo Lutz, Métodos Físico-Químicos Análise de Alimentos, Ed.IV, 1ª Ed.digital, SP 2008

Instrução Normativa Nº 2, de 6 de fevereiro de 2017

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	
	RAZÃO SOCIAL: CEARÁ AMÊNDOAS INDÚSTRIA COMERCIO LTDA	CÓDIGO: EP-02
	EMIÇÃO: 09/03/2023	REVISAO: 00
	PRODUTO: FARINHA DE CASTANHA DE CAJU TORRADA	DATA: 09/03/2023

5. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

DESCRIÇÃO	PARÂMETRO	METODOLOGIA
Aflatoxina B1+B2+G1+G2	Máx 10 ppb	Metodologia MAPA
Cobre	30 mg/Kg	Método AOAC 999.10 modified
Arsênio	0,8 mg/Kg	Método AOAC 999.10 modified
Chumbo	0,8 mg/Kg	Método AOAC 999.10 modified
1. Resolução RDC N° 487, de 26 de março de 2021 2. Instrução normativa – IN N° 160, de 01 julho de 2022 3. Instrução normativa - IN N° 152, DE 2 DE MAIO DE 2022		

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DESCRIÇÃO	PARÂMETRO	METODOLOGIA
Salmonela sp / 25g	X Ausência	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washington 2001.
Escherichia Coli	X Ausência	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washington 2001.
Instrução normativa n° 161, de 01 de julho de 2022 RESOLUÇÃO - RDC N° 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019		

online

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	
	RAZÃO SOCIAL: CEARÁ AMÊNDOAS INDÚSTRIA COMERCIO LTDA	CÓDIGO: EP-02
	EMIÇÃO: 09/03/2023	REVISAO: 00
	PRODUTO: FARINHA DE CASTANHA DE CAJU TORRADA	DATA: 09/03/2023

11. MATERIAIS ESTRANHOS INDICATIVOS DE RISCO À SAÚDE HUMANA E INDICATIVA DE FALHAS DEBOAS PRÁTICAS

DETERMINAÇÃO	CRÍTICO	LIMITE DE TOLERÂNCIA MÁXIMO	METODOLOGIA
7. Todos os tipos de Alimentos	X	Conforme Resolução- RDC Nº 623, de 9 de Março de 2022	NS 040 e AOAC 968.33B

12. SHELF-LIFE

Duração	Temperatura	Detalhes adicionais
12 meses	Temperatura ambiente	Local seco e fresco

Nota 01: Para garantir a vida de prateleira utilizar os valores sugeridos acima.

Nota 02: Depois de abertas, não sendo consumido o conteúdo total, para melhor conservação mantenha a embalagem bem fechada em local seco, fresco e inodoro, evitando calor e umidade.

13. PESTICIDAS

Os processos de fabricação na Ceará amêndoas não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com pesticidas, devido ao programa de segurança de alimentos implementado em toda cadeia de produção.

14. OGM

Produto livre de organismos geneticamente modificados.
Não existe qualquer tipo de organismo geneticamente no produto.

15. ALERGÊNICOS

Não consumir em caso de sensibilidade ao produto.

CONTÉM CASTANHA DE CAJU. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

16. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Embalagem nylon – poly, coextrusado em múltiplas camadas para atmosfera modificada com vácuo e injeção de CO₂

17. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

O produto é embalado em caixas de papelão, livre de infestações, lacrada sem grampos. Caixa de papelão de parede simples, fabricado a partir de uma única peça de papelão ondulado, cortada e vincada exatamente no esquadro. Empilhamento máximo: 8 caixas

18. IDENTIFICAÇÃO DE RASTREABILIDADE

Cada embalagem é identificada com nome do produto, data de vencimento, data de fabricação, lote de produção.

19. TRANSPORTE

Transporte em temperatura ambiente através de veículo limpo, livre de odores e umidade com cobertura para proteção de carga e que não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	
	RAZÃO SOCIAL: CEARÁ AMÊNDOAS INDÚSTRIA COMERCIO LTDA	CÓDIGO: EP-02
	EMIÇÃO: 09/03/2023	REVISAO: 00
	PRODUTO: FARINHA DE CASTANHA DE CAJU TORRADA	DATA: 09/03/2023

outros. Transporte que mantenha a integridade do produto.

22. UTILIZAÇÃO

Produto destinado a ser consumido conforme preferência do cliente.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 1 porçãoPorção: 15 g (1 porção)			
	100 g	15 g	%V D*
Valor energético (kcal)	574	86	4
Carboidratos (g)	33	4,9	2
Açúcares totais (g)	6,2	0,9	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	15	2,3	5
Gorduras totais (g)	44	6,6	10
Gorduras saturadas (g)	9,2	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3	0,5	2
Sódio (mg)	0	0	0
(*) Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **Valores diários não estabelecidos.			

Ingredientes: Castanha-de-caju. **ALÉRGICOS: CONTÉM CASTANHAS DE CAJU**

Não contém quantidades significativas de: Fibras alimentares. Não contém glúten.



	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	
	RAZÃO SOCIAL: CEARÁ AMÊNDOAS INDÚSTRIA COMERCIO LTDA	CÓDIGO: EP-02
	EMIÇÃO: 09/03/2023	REVISAO: 00
	PRODUTO: FARINHA DE CASTANHA DE CAJU TORRADA	DATA: 09/03/2023

Zona



Cerealista

— online —