

**MANUAL TÉCNICO-MATÉRIA PRIMA****MATÉRIA PRIMA: castanha de caju****TIPO: Castanha de caju caramelizada com gergelim****ALTERAÇÃO: Revisão anual****DATA: 13/01/2025****REV: 008****REFERÊNCIAS**

Resolução RDC N° 272, de 22 de setembro de 2005 (regulamento técnico para produtos de frutas)
Instrução Normativa n° 2, de 6 de fevereiro de 2017
Portaria N° 323, de 26 de Maio 2021
RDC N° 429, de 8 de Outubro 2020 (Rotulagem nutricional dos alimentos)
Instrução Normativa N° 75 de 08 de outubro de 2020 (Rotulagem nutricional dos alimentos)
Resolução – RDC N° 571, de 15 de outubro de 2021 (Agrotóxicos Pesticidas)
Resolução RDC N° 727, de 01 de julho de 2022 (controle de alergênico)
Resolução - RDC N° 724, de 01 de julho de 2022 (padrões microbiológicos)
Instrução Normativa N° 161, de 01 de julho de 2022 (Padrões microbiológicos)
Resolução RDC N° 722, de 01 de julho de 2022 (contaminantes inorgânicos)
Instrução Normativa N° 160, de 01 de julho de 2022 (Contaminantes inorgânicos)
Resolução RDC N° 623, de 09 de março de 2022 (matérias macroscópicas e microscópicas)
Resolução N° 7, de 18 de fevereiro de 2011 (micotoxinas em alimentos)
Instrução Normativa N° 160, de 01 de julho de 2022 ( micotoxinas em alimentos)
Resolução RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002 ( Análise físico química)

**ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA:**

Parâmetro	Maximo
Umidade	<b>Máx. 5%</b>
Acidez	Máx. 2, %
Descrição	Amêndoa da castanha de caju caramelizada com gergelim

**CONTAMINANTES INORGÂNICOS**

Parâmetro	Unidade	Método	Máximo
Cobre	mg/kg	AOAC 2013.06,ICP-MS,	30
Arsênio	mg/kg	AOAC 2013.06,ICP-MS,	0,80
Chumbo	mg/kg	AOAC 2013.06,ICP-MS,	0,80

### ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

Parâmetro	Unidade	Método	Resultado
Escheria Coli	Ufc/g	POP-MB016,ISO16649-2	<1*
Salmonella Spp	25g	POP-MB022,ISSO 6579	Ausência em 25g

**ANÁLISE MICROSCÓPICA** (Isento de substâncias nocivas à saúde e matéria prejudicial à saúde humana: ausência de sujidades parasitos e larvas.)

Parâmetro	unidade	Resultado
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	%	ND
Ácaros mortos	Na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias (Capítulo 16 da AOAC por tipo de Alimentos)	ND

### ANÁLISE DE MICOTOXINAS

Parâmetro	Unidade	Método	Máximo
AFLATOXINAS (B1+B2+G1+G2)	Mg/kg	Parâmetro	10

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPITICAS

Cor	Marrom escuro
Sabor	Característico, isento de sabor rançoso
Textura	Crocante
Aspecto	Amêndoa inteira caramelizada com gergelim
Odor	Característico

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	547
Carboidratos (g)	54
Açúcares totais (g)	37
Açúcares adicionados (g)	33
Proteínas (g)	13
Gorduras totais (g)	31
Gorduras saturadas (g)	5,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras Alimentares (g)	2,6
Sódio (mg)	8,1



**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO PRODUTO**

DEFEITOS GRAVES	
Danos por insetos	1,0%
Materiais estranhos	0,5%
Mofadas, rançosas e ardidadas	1,0%

**TABELA DE ALERGÊNICOS**

<b>TABELA DE ALERGÊNICOS</b>			
<b>Alimentos alergênicos</b>	<b>CONTEM</b>	<b>NÃO CONTEM</b>	<b>PODE CONTE R</b>
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas		X	
Crustáceos		X	
Ovos e derivados		X	
Peixes		X	
Amendoim e derivados		X	
Soja e derivados		X	
Leites de todas as espécies de animais mamíferos		X	
Amêndoa		X	
Avelãs		X	
Castanha de caju	X		X
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará		X	
Macadames		X	
Nozes		X	
Pezes		X	
Pistaches		X	
Pinoli		X	
Castanhas		X	
Látex Natural		X	

**Frases Obrigatórias**

- **NÃO CONTEM GLÚTEN**
- **ALERGÊNICO: CONTEM AMÊNDOA DA CASTANHA DE CAJU**
- **ORIGEM VEGETAL**

Fábrica: BR 343; KM 28,4; Galpões 2,3,4,6,7,8 e 9; Zona Rural \* Altos - PI; Brasil \* CEP: 64.290-000  
 (86) 3234-7000/ 7001 \* CNPJ 09.650.157/0001-37 \* Insc Estadual 19.466.002-8



EUROALIMENTOS



### INGREDIENTES

Amêndoa da castanha de caju, açúcar e gergelim

### CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Estocar em local seco, fresco e arejado à temperatura ambiente protegido de calor e umidade excessivos, paletizados e afastados do solo e paredes

### INGREDIENTES

Amêndoa da castanha de caju, açúcar e gergelim

### EMBALAGEM

Embalagem Primária: sacos aluminizados e transparentes, embalados a vácuo  
Embalagem secundária: caixas de papelão.

### VALIDADE

Validade de 12 meses após a data de fabricação.

**Larizy Vasconcelos Almeida**  
Responsável técnica

Relatório de ensaio  
Código da amostra

AR-25-SM-001742-01-PT-N  
124-2024-00048787

Emitido em 16/01/2025  
Página 1/3



## EUROALIMENTOS LTDA

Ana Cleia Rodrigues

qualidade@euroalimentos.com.br

RODOVIA BR N 343

KM 28,4 GALPAO 2,03,04,06,07,08,09

ZONA RURAL

64290000 ALTOS/PI

BRASIL

Referência do cliente:	TIPO: F		
Dados da amostra:	TIPO: F		
	005-32174-0000829671		
	LOTE: C 2411		
Tipo de Amostra:	Amêndoas de Castanha de caju		
Embalagem:	Plástica		
Data do pedido:	11/11/2024		
Data do recebimento:	09/12/2024		
Início da Análise:	09/12/2024		
Término da Análise:	26/12/2024		
Temperatura:	25	Coletor	cliente
Identificação do Termômetro	0488		
EQR SPAF150			

### Micotoxinas

Parâmetro	Resultado	Unidade
GBM18 GB Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 (HPLC)		
Aflatoxina B1	<1,50*	µg/kg
Aflatoxina B2	<0,50*	µg/kg
Aflatoxina G1	<1,50*	µg/kg
Aflatoxina G2	<0,50*	µg/kg

### Microbiologia

Parâmetro	Resultado	Unidade
UMF81J SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMF81J SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMF81J SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMF81J SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g
UMF81J SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp	Ausência	/25 g
ZM8EW SM Contagem de Escherichia coli Escherichia coli	< 10*	ufc/g

Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Ltda.

Rua Francisco Bezerra Monteiro, 712

Engenho do Meio

CEP 50730-250

Recife

BRASIL

Fone+55 81 3038-4508

comercial@eurofins.com.br

www.eurofins.com.br

Relatório de ensaio AR-25-SM-001742-01-PT-N  
 Código da amostra 124-2024-00048787

Emitido em 16/01/2025  
 Página 2/3

## Microbiologia

Parâmetro	Resultado	Unidade
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g
UMFMJ SM Detecção de Salmonella em 25g Salmonella spp.	Ausência	/25 g

### Lista de Métodos

GEM10 - Aflatoxinas B1,B2, G1,G2 (HPLC)- POP-QM001/16, LC-FLD

UMFMJ - Detecção de Salmonella em 25g: AFNOR BIO 12/16-09/05 VIDAS

ZUREW - Contagem de Escherichia coli: AOAC Official Methods of Analysis, Methods 991.14- 20th ed 2016 / AFNOR BIO 12/16-09/05 VIDAS

### Comentários e Conclusões:

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022

#### 3. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS

a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto

Microorganismo/Toxina/Metabólito	n	c	m	M	Avaliação
Salmonella/25g	10	0	Aus	-	Conforme
Escherichia coli/g	5	2	10	100	Conforme

Conclusão: De acordo com a legislação vigente mencionada e limites acima avaliados.

A amostra em questão está classificada como unidade amostral de Qualidade Aceitável.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 160, DE 1º DE JULHO DE 2022

Castanhas, secas; Castanha-do-Brasil, incluindo nozes, pistaches, avelãs e amêndoas

Parâmetro	LMT	Conclusão
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2(soma)	10µg/Kg	Satisfatório

LMT: Limite Máximo Tolerado

Relatório de ensaio

AR-25-SM-001742-01-PT-N

Emitido em 16/01/2025

Código da amostra

124-2024-00048787

Página 3/3

**Informações Adicionais**

\* = Menor que o Limite de Quantificação

NA = Não se aplica ND = Não detectado LQ = Limite de Quantificação

Este documento só deve ser reproduzido por completo, a reprodução parcial requer aprovação escrita do laboratório. Os resultados referem-se apenas à amostra recebida.

Resultados foram obtidos e reportados de acordo com as condições gerais de venda acordadas no momento da requisição.

Os testes identificados pelo código de duas letras GB são analisados no laboratório Eurofins do Brasil Análises de Alimentos.

Os testes identificados pelo código de duas letras SM são analisados no laboratório Eurofins do Brasil Análises de Alimentos Recife.

A Eurofins adota a seguinte regra de decisão para expressar os resultados obtidos: a incerteza da medição do método é informada, entretanto esta não faz parte da declaração de conformidade, ficando a critério do contratante a aplicabilidade das incertezas no cálculo final do resultado expresso no relatório.

Apesar a versão original assinada eletronicamente é autêntica.

Laudado emido por Paula Moreira Catan Lopes

Suposto técnico: analises@euofins.com

Assinado eletronicamente conforme "Medida Provisória 2.200-2" de 24/8/2001.  
 Visite <http://www.euofins.com.br/assinaturadigital> para baixar uma chave de verificação.

Márcia Salvador Possaton  
 Gerente Técnica

e/ou

Renata Kelly França da Silva Botelho  
 Analista Sênior de Microbiologia

Verificação de autenticidade: 2E963026-E125-4DEA-ADB3-DFD3C7A909E1

Verifique a autenticidade no seu relatório de ensaio em: <https://arverification.euofins.com.br> e acesse o seu relatório on line digitando o código de segurança no campo indicado.