



**MANUAL TÉCNICO-MATÉRIA PRIMA**  
**MATÉRIA PRIMA: castanha de caju**  
**TIPO: Castanha de caju caramelizada**  
**ALTERAÇÃO: Revisão anual**  
**DATA: 11/01/2024**  
**REV: 007**

### REFERÊNCIAS

Resolução RDC Nº 272, de 22 de setembro de 2005 (regulamento técnico para produtos de frutas)
Instrução Normativa nº 2, de 6 de fevereiro de 2017
Portaria Nº 323, de 26 de Maio 2021
RDC Nº 429, de 8 de Outubro 2020 (Rotulagem nutricional dos alimentos)
Instrução Normativa Nº 75 de 08 de outubro de 2020 (Rotulagem nutricional dos alimentos)
Resolução – RDC Nº 571, de 15 de outubro de 2021 (Agrotóxicos Pesticidas)
Resolução RDC Nº 727, de 01 de julho de 2022 (controle de alergênico)
Resolução - RDC Nº 724, de 01 de julho de 2022 (padrões microbiológicos)
Instrução Normativa Nº 161, de 01 de julho de 2022 (Padrões microbiológicos)
Resolução RDC Nº 722, de 01 de julho de 2022 (contaminantes inorgânicos)
Instrução Normativa Nº 160, de 01 de julho de 2022 (Contaminantes inorgânicos)
Resolução RDC Nº 623, de 09 de março de 2022 (matérias macroscópicas e microscópicas)
Resolução Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 (micotoxinas em alimentos)
Instrução Normativa Nº 160, de 01 de julho de 2022 (micotoxinas em alimentos)
Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002 (Análise físico química)

### ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA

Parâmetro	Maximo
Umidade	Máx. 5%
Acidez	Máx. 2, %
Descrição	Amêndoa da castanha de caju caramelizada

### CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Parâmetro	Unidade	Método	Máximo
Cobre	mg/kg	AOAC 2013.06, ICP-MS,	10
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 á saúde e matéria prejudicial á saúde humana; ausência de sujidades parasitos e larvas.)

Parâmetro	unidade	Resultado
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	%	0,9
Ácaros mortos	Na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias (Capitulo 16 da AOAC por tipo de Alimentos)	2,1

## ANÁLISE DE MICOTOXINAS

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

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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



## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 733			
Porção: 15g (1 Colher de sopa)			
	100g	15g	%VD*
Valor energético (kcal)	521	79	4
Carboidratos (g)	53	8	3
Açúcares totais (g)	37	5,6	
Açúcares adicionados (g)	33	5	10
Proteínas (g)	12	1,8	4
Gorduras totais (g)	29	4,4	7
Gorduras saturadas (g)	5,2	0,8	4
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	2,2	0,3	1
Sódio (mg)	8	1,2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO PRODUTO

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



### Frases Obrigatórias

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

### TABELA DE ALERGÊNICOS

Alimentos alergênicos	CONTEM	NÃO CONTEM	PODE CONTE R
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	
Pecas		X	
Pistaches		X	
Pinoli		X	
Castanhas		X	
Látex Natural		X	



## INGREDIENTES

Amêndoa da castanha de caju e açúcar.

## CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

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

## INGREDIENTES

Amêndoa da castanha de caju e açúcar

## 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