|                                     | PR                              | ODUTO    |          |
|-------------------------------------|---------------------------------|----------|----------|
| Nome                                | Amendoim partido Blancheado     |          |          |
| Descrição                           | Amendoim Blancheado tipo Runner |          |          |
| Composição                          | Amendoim                        |          |          |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS          |                                 |          |          |
| Aparência                           | Uniforme                        |          |          |
| Cor                                 | Característica                  |          |          |
| Odor                                | Característico                  |          |          |
| Sabor                               | Característico                  |          |          |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS     |                                 |          |          |
| Parâmetros                          | Unidade                         | Mínimo   | Máximo   |
| Matérias estranhas                  | %                               | -        | 0        |
| Metades                             | %                               | -        | 1        |
| Danificados por insetos             | %                               | -        | 1        |
| Manchados                           | %                               | -        | 0.5      |
| Danificados mecânicos               | %                               | -        | 0.5      |
| Manchas depois de fritos            | %                               | -        | 2        |
| Mofos externos                      | %                               | -        | 0        |
| Cobertos 1/4 de película            | %                               | -        | 1        |
| Pontas vermelhas                    | %                               | -        | 1        |
| Sem blanchear                       | %                               | -        | 0.04     |
| Descoloridos                        | %                               | -        | 0        |
| Levemente sujos                     | %                               | -        | 2        |
| Arranhados                          | %                               | -        | 0.5      |
| Danados                             | %                               | -        | 1        |
| Fungos internos                     | %                               | -        | 0        |
| Contagens das metades               | %                               | 280      | 330      |
| Umidade                             | %                               | 4        | 6        |
| Peróxido                            | meg/kg                          | -        | 2        |
| Acidez                              | %                               | -        | 0.5      |
| AFLATOXINA                          |                                 |          |          |
| Parâmetros                          | Unidade                         | Mínimo   | Máximo   |
| Aflatoxina total<br>Mercado interno | РРВ                             | 0        | 20       |
| Aflatoxina total<br>Mercado externo | РРВ                             | 0        | 4        |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS     |                                 |          |          |
| Parâmetros                          | Unidade                         | Mínimo   | Máximo   |
| Salmonela sp/ 25g                   |                                 | Ausência | Ausência |
| Coliformes a 45°C                   |                                 | -        | 10³      |

NOTA: As análises microbiológicas serão realizadas somente com solicitação do cliente

## PRAZO DE VALIDADE

12 meses

## **EMBALAGEM**

- Sacos de ráfia não perfurado com capacidade para 25Kg e 50kg com soldas nas laterais, revestidos com embalagem plástica de polietileno.
- Big bags com capacidade de 1.250kg.

## **ARMAZENAMENTO**

Para a manutenção das características físico-químicas do amendoim , garantindo a sua validade e preservando-o do desenvolvimento de fungos, o produto deve ser armazenado em condições controladas de umidade relativa do ar (máxima de 85%) e temperatura (máxima de 30°C), conforme descrição na Instrução Normativa número 3 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

- Manter as pilhas sobre pallets e os big bags protegidos em sua base.
- Distância adequada das paredes e outros produtos.
- Manter efetivo controle de pragas e roedores.

## **TRANSPORTE**

Veículo limpo, seco, livre de odores e com boas condições de higiene, deve ser lonado, buscando eliminar focos de contaminação física, química ou microbiológica durante o transporte e nunca deverá ser efetuado junto com produtos contaminantes.