

PRODUTO

Nome	Amendoim partido Cru
Descrição	Amendoim In natura tipo Runner
Composição	Amendoim

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aparência	Uniforme
Cor	Característica
Odor	Característico
Sabor	Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo
Matérias estranhas	%	-	Não detectado
Danificado por insetos	%	-	1
Grãos inteiros	%	-	6
Ardidos	%	-	0.5
Manchados	%	-	1
Brotados	%	-	0
Danificados mecânicos	%	-	3
Outras variedades	%	-	1
Mofos externos	%	-	0.3
Levemente sujos	%	-	2
Fungos internos	%	-	0
Contagem de Bandas	peças/100gr	270	299
Umidade	%	-	7.5
Peróxido	meg/kg	-	2
Acidez	%	-	1

AFLATOXINA

Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo
Aflatoxina total Mercado interno	PPB	0	20
Aflatoxina total Mercado externo	PPB	0	4

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo
Salmonela sp/ 25g		Ausência	Ausência

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

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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 lavado, buscando eliminar focos de contaminação física, química ou microbiológica durante o transporte e nunca deverá ser efetuado junto com produtos contaminantes.
