

PRODUTO				
Nome	Pasta de Amendoim Tostado			
Descrição	Pasta de amendoim produzida a partir de amendoins moídos selecionados, previamente descascados e torrados.			
Composição	Amendoim			
ANÁLISES DE ORGÂNICOS				
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo	
Acidez (% ácido oleico)	%	1	2.0	
Índice de Peróxido	mEq O2/kg	-	10.0	
Granulometria	µ	-	100.0	
AFLATOXINA				
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo	
Aflatoxina	µg/Kg	-	20	
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS				
Aparência	Uniforme			
Cor	Bege			
Odor	Característico de amendoim torrado			
Sabor	Característico			
ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS				
Parâmetros	Tolerância para amostra		Tolerância para amostra	
			Mínimo	Máximo
Salmonella sp/25g	Ausente		Ausente	
Coliformes a 45°C/g	10		-	10
METAIS PESADOS *				
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo	
Chumbo	mg/Kg	-	<0,1	
Cobre	mg/Kg	-	0,5	
Arsênio	mg/Kg	-	<0,1	
Cádmio	mg/Kg	-	<0,1	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL *				
Carboidratos	12,1			
Valor Energético	606			
Proteínas %	25,8			
Gorduras Totais	50,45			
Teor de Cinzas %	2.02			
Gorduras Saturadas	14.25			
Gorduras Monoinsaturadas	81,81			
Gorduras Poliinsaturadas	3,96			
Gorduras Trans	ND			
Ácido Palmítico (C16:0)	5,45			
Ácido Margárico (C17:0)	0,11			

Ácido Heptadecenoico (C17:1 Cis 10)	0,12
Ácido Esteárico (C18:0)	2,43
Ácido Linoleico (C18:2 Cis -9-12)	3,93
Ácido Oléico (C18:1 Cis -9)	79,3
Ácido Eicosenoico (C20:1 Cis - 9)	2,05
Ácido Behénico (C22:0)	2,05
Ácido Erúcio C22:1 Cis - 9)	0,18
Ácido Araquídico (C20:0)	1,43
Fibra Alimentar	8,1
Sódio	1,28
Umidade e Material Volátil	1,56
Ácido Lignocérico (C24:0)	1,93

**NOTA: As análises microbiológicas e metais pesados serão realizados somente com solicitação do cliente.**

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

### **PRAZO DE VALIDADE**

12 meses a partir da data de fabricação, desde que, respeitada as condições de armazenamento.

### **EMBALAGEM**

- Envasada em balde plástico em polipropileno (PP) atóxico com tampa e lacre, com capacidade para 3,5kg, 5kg e 20kg.

### **ARMAZENAMENTO**

Para a manutenção das características físico-químicas da pasta de amendoim, garantindo a sua validade e preservando-a do desenvolvimento de fungos, o produto deve ser armazenado em condições controladas de umidade relativa do ar (máxima de 82%) e temperatura (máxima de 30°C), conforme descrição na Instituição Normativa nº 3 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

- Os baldes são armazenados em *Pallet* 1,00 x 1,20 m contendo 36 baldes, empilhamento máximo de quatro baldes, com aplicação de filme *stretch*.

- 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.