

PRODUTO				
Nome	Farinha de Amendoim Torrado			
Descrição	Farinha de Amendoim Torrado, processado em farinha.			
Composição	Amendoim			
ANÁLISES DE ORGÂNICOS				
		Limites		
Parâmetros	Método	Mínimo	Máximo	Unidade
Acidez (% ácido oleico)	IT-CQ 02	-	1,5	%
Índice de Peróxido	IT-CQ 06	-	2,0	mEq 02/kg
Umidade	IT-CQ 03	-	2,5	%
TOXINA				
		Limites		
Parâmetros	Método	Mínimo	Máximo	Unidade
Aflatoxina	IT-CQ 21 (AOAC Official Method 997,31)	-	20	PPB
ANÁLISE DE COR				
		Limites		
Parâmetros	Método	Mínimo	Máximo	Unidade
L	Análise realizada com Konica Minolta	58	63	-
ANÁLISE DE GRANULOMETRIA				
		Limites		
Parâmetros		Mínimo	Máximo	Unidade
Acima da peneira 2,36mm		-	5,0	%
Fundo		95,0	-	%
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS				
Aparência	Uniforme			
Cor	Bege			
Odor	Característico de amendoim torrado			
Sabor	Crocante			
ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS				
		Tolerância para amostra		
Parâmetros		Mínimo	Máximo	
Salmonella sp/25g		Ausente	Ausente	
Coliformes a 45°C/g		10 <sup>3</sup>	-	10 <sup>3</sup>
METAIS PESADOS *				
		Limites		
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo	
Chumbo	ppm	-	0,2	
Cobre	ppm	-	<10	
Arsênio	ppm	-	<0,1	

Cádmio	ppm	-	<0,1
--------	-----	---	------

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL \*

	Unidade	Resultados
Carboidratos	%	14,6
Valor Energético	Kcal/100g	606
Proteínas %	%	24,12
Gorduras Totais	%	50,19
Teor de Cinzas	%	2,0
Gorduras Saturadas	%	3,72
Gorduras Monoinsaturadas	%	93,53
Gorduras Poliinsaturadas	%	2,75
Gorduras Trans	%	<0,01
Fibra Alimentar total	%	8,0
Sódio	Mg/kg	<5,0
Umidade e Material Volátil	%	1,12
Ácido Caprílico (C8:0)	%	<0,01
Ácido Cáprico (C10:0)	%	<0,01
Ácido Láurico (C12:0)	%	<0,01
Ácido Mirístico (C14:0)	%	<0,01
Ácido Palmítico (C16:0)	%	2,17
Ácido Palmitoleico (C16:1 Cis-9)	%	<0,01
Ácido Margárico (C17:0)	%	<0,01
Ácido Heptadecênico (C17:1 Cis-10)	%	<0,01
Ácido Esteárico (C18:0)	%	0,43
Ácido Linoléico (C18:2 Cis-9-12)	%	2,75
Ácido Oléico (C18:1 Cis-9)	%	92,99
Ácido Linolênico (C18:2 Cis-9-12-15 )	%	<0,01
Ácido Araquídico (C20:0)	%	0,26
Ácido Eicosênico (C20:1 Cis-9)	%	0,53
Ácido Behénico (C22:0)	%	0,59
Ácido Erúico (C22:1 Cis-9)	%	<0,01
Ácido Lignocérico (C24:0)	%	0,24

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

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### **PRAZO DE VALIDADE**

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

#### **EMBALAGEM**

- Sacos de rafia não perfurado com capacidade para 25Kg e 50kg com soldas nas laterais, revestidos com embalagem plástica de polietileno.
- Saco de polietileno á vácuo com capacidade para 5Kg, acondicionados em caixas de papelão contendo 10kg no total.

---

### **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 .
- 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.

---