

PRODUTO			
Nome	Amendoim Torrado Granulado		
Descrição	Amendoim torrado em metades, processado em granulados		
Composição	Amendoim		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			
Aparência	Granulado e uniforme		
Cor	Bege		
Odor	Característico de amendoim torrado		
Sabor	Crocante		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo
Umidade	%	1	1.5
Peróxido	meqO2/kg	-	2
Acidez	g/100	-	1.5
AFLATOXINA			
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo
Aflatoxina	PPB	-	20
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo
Contagem total de bactérias mesófilas	UFC/g	-	5000
Coliformes a 45°C	UFC/g	-	50
Escherichia coli	-	Ausência	Ausência
Salmonella sp./ 25g	-	Ausência	Ausência
Bolores e leveduras	UFC/g	-	200/g
GRANULOMETRIA			
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo
Acima da peneira 4,75 mm	%	-	2
Acima da peneira 2 mm	%	80	100
Acima da peneira 1 mm	%	0	16
Fundo	%	-	2
METAIS PESADOS			
Parâmetros	Unidade	Mínimo	Máximo
Chumbo	%	-	0.2
Cobre	%	-	0.1
Arsênio	%	-	0.1
Cádmio	%	-	0.1
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Carboidratos	17.5		
Valor Energético	571		
Proteínas %	24.98		

Gorduras Totais	44.61
Teor de Cinzas %	2.06
Gorduras Saturadas	14.26
Gorduras Monoinsaturadas	79.7
Gorduras Poliinsaturadas	2.17
Gorduras Trans	ND
Ácido Palmítico (C16:0)	8.2
Ácido Margárico (C17:0)	ND
Ácido Heptadecênico (C17:1 Cis 10)	ND
Ácido Esteárico (C18:0)	1.01
Ácido Linoleico (C18:2 Cis -9-12)	2.17
Ácido Oléico (C18:1 Cis -9)	77.8
Ácido Eicosênico (C20:1 Cis - 9)	1.1
Ácido Behénico (C22:0)	2.01
Ácido Erúcio C22:1 Cis - 9)	ND
C18:1 omega 9 trans elaídico	ND
Fibra Alimentar	4.91
Sódio	4.08
Umidade e Material Volátil	5.96
Ácido Lignocérico (C24:0)	1.94

**NOTA: As análises microbiológicas e metais pesados serão realizadas 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 lonado, buscando eliminar focos de contaminação física, química ou microbiológica durante o transporte e nunca deverá ser efetuado junto com produtos contaminantes.

