

1. Designação do produto:

Amendoim torrado com casca.

2. Características do produto:

Físico – QUÍMICAS		
Parâmetro	Valor Limite	Método / Referencial
% de humidade	Máx. 10.0%	Codex stan 200-1995
% de unidades com bolores, ranço ou em decomposição	0.2 % m/m máx.	Codex stan 200-1995
% de impurezas de origem animal	0.1 % m/m máx.	Codex stan 200-1995
Aflatoxina B1	2 ppb	Regulamento 2174/2003
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	4 ppb	Regulamento 2174/2003
MICROBIOLÓGICAS		
Parâmetro	Método / Referencial	
Bolores e leveduras	NF V 08-059:02	
Coliformes a 30°C	NP 3788:90	
E.coli	IS O 16649-2:01	
Esporos Sulfito-redutores	IS O 15213:03	
Estafilococos coagulase positiva	IS O 6888-2_99	
Clostridium perfringens	IS O 7937:04	
Bacillus cereus	EN IS O 7932:04	
Salmonella spp	PAM 55.0	
ORGANOLÉPTICAS		
Parâmetro	Apreciação	
Aspecto	Típico	
Cheiro	Característico	
Textura	Típica	
Gosto / sabor	Característico	
OUTRAS		
Parâmetro	Valor	
Calibre	9/11, 11/13, Jumbo	
CLASSIFICAÇÃO OGM (Organismo Geneticamente Modificado)		
Este produto não é, nem inclui OGM		

3. Condições fitossanitárias:

Produto devidamente fumigado de acordo com o exigido pelas entidades competentes portuguesas e em condições para consumo humano.

4. Matérias primas e ingredientes:

- Amendoim cru com casca.

5. Embalagem / Formato da embalagem:

		Capacidade (Kg)		
		0,5	3	5
Embalagem primária	Tipo	Filme laminado	Saco plástico (PE)	
Embalagem secundária	Nº de embalagens primárias	10		
	Tipo	Saco de plástico com fole, fechado com fita adesiva		

6. Informação nutricional, por 100g:

Determinação	Método	Resultado
Det de hidratos de carbono	Directiva CE 90/496	6,8g
Det de valor energético	Directiva CE 90/496	627,6Kcal
Det de ácidos gordos saturados	PAFQ 201	11,1g
Det de açúcares totais	NP-1785	4,6g
Det de sódio	AA PAFQ 008	121mg(kg)*
Det de humidade	PAFQ 120	1,6g
Det de cinza total	PAFQ 060	2,60g
Det de proteína bruta (F=6.25)	PAFQ 063	26,73g
Det de matéria gorda	PAFQ 069	52,7g
Det de fibra alimentar	AOAC 985.29	9,6g

- unidade excepcional.

7. Condições de armazenamento:

Manter em local seco e fresco.

8. Condições de transporte:

Transportar em ambiente seco e fresco.

9. Prazo de validade:



Consumir até 1 ano, após a data de embalamento.

10. Indicações na rotulagem:

Denominação de venda; quantidade líquida; ingredientes; data de consumo; nome e morada do embalador; local de origem; número de lote e código de barras; referência à conservação.

11. Condições de utilização:

Descascar e pronto a consumir.

12. Descrição do uso pretendido para o produto:

O amendoim é um produto alergénico que pode causar reacções graves em indivíduos susceptíveis. Não deve ser consumido por crianças com idade inferior a 2 anos.