



AMÊNDOAS®
DO BRASIL

ESPECIFICAÇÕES DE CASTANHAS DE CAJU: W3

Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira.
Isentas de materiais estranhos e que foram obtidas por processo tecnológico adequado da castanha *in natura* do caju.

DESCRIÇÃO

Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju inteira. Isentas de materiais estranhos e que foram obtidas por processo tecnológico adequado da castanha *in natura* do caju.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Umidade	5% Máx
Quebra	5% Máx*
Película	3% Máx
Rancidez	Negativo
Acidez em FFA (%)	2,0% Máx
Aflatoxina	B1 + B2 + G1 + G2 ≤ 10 PPB

*Ao sair da empresa, o percentual de quebra não deve exceder 5%, de modo que, no momento da entrega, não exceda 10%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Salmonela SP/25g	Ausência
Coliforme a 45°C	10 ³ NMP/g Máx

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Cor	As amêndoas de terceira qualidade podem ser de cor amarelo-forte, marrom, âmbar, e azul claro a escuro. Elas podem ser ligeiramente murchas, imaturas, pintadas, manchadas, ou serem, então, descoradas.
Sabor	Característico de amêndoa de castanha de caju.
Aspecto	Amêndoas de castanha de caju que no máximo 1/8 da castanha tenha se separado.
Odor	Característico de amêndoa de castanha de caju.

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Infestação viva ou morta ou fragmentos de insetos.	Ausência
Impurezas de qualquer natureza, tais como: pedras, vidros, metais, madeira, papéis, graxas, dentre outros.	Ausência

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 15 g (1 colher de sopa)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	88 kcal = 370 kJ	4%
Carboidratos	4,5 g	2%
Proteínas	2,7 g	4%
Gorduras totais	6,6 g	12%
Gorduras saturadas	1,2 g	5%
Gorduras trans	0 g	(**)
Fibra alimentar	0,5 g	2%
Sódio	0 mg	0%

Não contém glúten.

Ingredientes: Amêndoa de castanha de caju.

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS

Produto fabricado dentro da legislação vigente para alimentos, tais como: GMP – Good Manufacturing Practice e HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point e food safety.

EMBALAGEM

O produto é embalado à vácuo em atmosfera modificada de N₂ + CO₂ em sacos aluminizados ou em latas, acondicionados em caixas de papelão isentas de sujidades e rasgos com peso líquido de 22,68 kg (50 lbs) ou 11,34 kg (25 lbs).

ARMAZENAGEM E SHELF LIFE

Armazenagem	Deve ser armazenado em local seco e fresco, abrigado de luz e calor, livre de sujeira, organizado em pallets e separado por data de fabricação.
Shelf life	2 anos quando mantido em suas condições originais.

TRANSPORTE

O produto deverá ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva. O produto não poderá ser transportado junto com outros materiais que tenham risco de contaminação cruzada.

PLANO DE AMOSTRAGEM

De cada produto expedido é feito uma amostragem de 1% em relação ao total de caixas, cuja coleta é feita aleatoriamente.

ALERGÊNICOS

A Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*) é considerada um alergênico. Ausência de crustáceos, ovos, peixes, amendoim, amêndoa, avelã, castanha-do-Brasil ou castanha-do-Pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistaches, pinoli, Castanhas (*Castanea spp.*) e látex natural.

REFERÊNCIA

Essa especificação tem como referência os seguintes regulamentos:
RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001- ANVISA;
Instrução Normativa nº 02, de 02 de fevereiro de 2017 – MAPA
RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011- ANVISA.
RDC Nº 26 de 02 de julho de 2015- ANVISA.