



AMÊNDOAS®
DO BRASIL

ESPECIFICAÇÕES DE CASTANHAS DE CAJU: S2

Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju em bandas. 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 em bandas. 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 segunda qualidade podem ser de cor amarelo, marrom-claro, marfim-claro, cinza-claro ou marfim forte. |
| Sabor | Característico de amêndoa de castanha de caju. |
| Aspecto | Uma metade da amêndoa que foi dividida longitudinalmente, e no máximo 1/8 deste cotilédone 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

| | 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 feita 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.