



AMÊNDOAS®  
DO BRASIL

# ESPECIFICAÇÕES DE CASTANHAS DE CAJU: G2

Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju em grãos. Isentos de materiais estranhos e que foram obtidos por processo tecnológico adequado da castanha *in natura* do caju.

### DESCRIÇÃO

Produto natural constituído de amêndoas de castanha de caju em grãos. Isentos de materiais estranhos e que foram obtidos por processo tecnológico adequado da castanha *in natura* do caju.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Salmonela SP/25g	Ausência
Coliforme a 45°C	10 <sup>3</sup> 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	Grãos, despeliculados.
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, gorduras, dentre outros.	Ausência

### GRANULOMETRIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO (%)	
	MIN.	MÁX.
TAMANHO DE PARTÍCULAS > 2,83 mm	0%	10%
TAMANHO DE PARTÍCULAS > 1,70 mm	70%	100%
TAMANHO DE PARTÍCULAS > 1,16 mm	0%	15%
TAMANHO DE PARTÍCULAS < 1,16 mm	0%	5%

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

#### Porção de 15 g (1 colher de sopa)

	Quantidade por porção	% VD (*)
<b>Valor energético</b>	<b>88 kcal = 370 kJ</b>	<b>4%</b>
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 N<sub>2</sub> + CO<sub>2</sub> 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.