



AMÊNDOAS®  
DO BRASIL

# ESPECIFICAÇÕES DE CASTANHAS DE CAJU: W2-450T

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

### DESCRIÇÃO

Produto natural constituído de amêndoa de castanha de caju inteira torrada. 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 <sup>3</sup> NMP/g Máx |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| ITEM    | ESPECIFICAÇÃO   |
|---------|---|
| Cor     | Castanho médio.   |
| Sabor   | Característico de amêndoa de castanha de caju.                          |
| Aspecto | Amêndoas de castanha de caju torradas e isentas de materiais estranhos. |
| 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      |

### CONTAGEM (UNIDADES)

|                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| <b>LIBRA (453,6 g)</b> | <b>½ LIBRA (≈ 228 g)</b> |
| 400-450                | 200-225                  |

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

|                         | Quantidade por porção   | % VD (*)  |
|-------------------------|-------------------------|-----------|
| <b>Valor energético</b> | <b>93 kcal = 391 kJ</b> | <b>5%</b> |
| Carboidratos            | 4,5 g                   | 2%        |
| Proteínas               | 2,5 g                   | 3%        |
| Gorduras totais         | 7,2 g                   | 13%       |
| Gorduras saturadas      | 1,3 g                   | 6%        |
| Gorduras trans          | 0 g                     | (**)      |
| Fibra alimentar         | 0,5 g                   | 2%        |
| Sódio                   | 0 mg                    | 0%        |

Não contém glúten.

**Ingredientes:** Amêndoa de castanha de caju e gordura vegetal.

\* % 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 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.