



AMÊNDOAS®  
DO BRASIL

# ESPECIFICAÇÕES DE CASTANHAS DE CAJU: W5

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 <sup>3</sup> NMP/g Máx

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Cor	Castanho escuro.
Sabor	Característico de amêndoa de castanha de caju.
Aspecto	Amêndoas de castanha de caju com pontos brocados em um, ou nos dois cotilédones, 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

*Se impresso, é uma cópia não controlada.*

### 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.

*Se impresso, é uma cópia não controlada.*

### 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.