

FICHA TÉCNICA

Referência do artigo: 19027

NOME DO PRODUTO	AMENDOIM INTEIRO BIOLÓGICO
CERTIFICADO	BIOLÓGICO
ORIGEM	China, Argentina, África do Sul, EUA, Egito
REFERÊNCIA DO ARTIGO	19027
DESCRIÇÃO	Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
INGREDIENTES	100% amendoins biológicos (var. Baisha ou Luhua)
PRODUÇÃO	Colheita, descasque, seleção, secagem, branqueamento, passagem por ímanes, classificação, seleção e embalagem.

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS	DESCRIÇÃO
APARÊNCIA	Amendoim inteiro de cor amarelo-claro, com pele castanho-avermelhada.
CONSISTÊNCIA	Crocante
ODOR	Típico do produto
SABOR	Típico do produto
DIMENSÕES	40-50 mm; 60-70 mm

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	VALOR (UFC/g)
E. coli	< 10
Salmonella	Ausente em 25 g

* Limite máximo aceitável: até 5 vezes o limite de aceitação, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 e posteriores alterações.

PARÂMETRO NUTRICIONAL	VALOR POR 100 g
ENERGIA	2546 kJ = 593 kcal
PROTEÍNA	25,8 g
GORDURA	49,2 g
das quais saturadas	6,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	7,6 g
dos quais açúcares	4,7 g
FIBRA	8,5 g
SÓDIO (Na)	0,05 g

* Valores indicativos devido à natureza do produto.

LISTA GENÉRICA DE ALERGÉNIOS

(de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho)

PRODUTO	PRESENÇA	PRODUTO	PRESENÇA
Cereais com glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut e variedades híbridas)	Não	Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, cajú, nozes-pecã, castanhas-do-brasil, pistácios e macadâmia)	Vestígios (T)
Crustáceos e derivados	Não	Moluscos e derivados	Não
Ovos e derivados	Não	Aipo e derivados	Não
Peixe e derivados	Não	Mostarda e derivados	Não
Amendoins e derivados	Sim	Sementes de sésamo e derivados	Não
Soja e derivados	Não	Dióxido de enxofre e sulfitos > 10 mg/kg ou 10 mg/l	Não
Leite e derivados (incluindo lactose)	Não	Tremoços e derivados	Não

Sim = presente Não = ausente T = vestígios.
A informação sobre alergénios baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para minimizar o risco de contaminação cruzada, considerado mínimo. Contaminações cruzadas acidentais não podem ser totalmente excluídas.

APTO PARA

Vegetarianos	Sim	Certificação Kosher	Não
Veganos	Sim	Certificação Halal	Não
Lacto-vegetarianos	Sim	Comércio Justo	Não
Certificação NOP	Não		

EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO

Embalado em sacos de 25 kg. Conservar em local seco e fresco, entre 15 °C e 18 °C.

VIDA ÚTIL

O produto mantém as suas propriedades durante, no mínimo, 12 meses na embalagem original fechada.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

PARÂMETRO ANALÍTICO	VALOR
TEOR DE ÁGUA	< 9%
CINZAS (base de dados USDA)	-
PUREZA (%)	> 99,9
QUEBRAS (%)	< 8 (pedaços inferiores a 1/2 amendoim)
MICOTOXINAS	De acordo com a legislação europeia
METAIS PESADOS	De acordo com a legislação europeia
PESTICIDAS	De acordo com a legislação europeia
IMPUREZAS	Amendoins danificados: < 5%; matéria estranha de origem vegetal: máx. 0,1%; grãos imperfeitos: < 8%; bolorentos: máx. < 0,1%

* Produto em conformidade com a legislação alimentar europeia em vigor e com as normas de produção e rotulagem biológica, incluindo posteriores disposições e alterações. Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos aplicáveis cumprem a regulamentação específica em vigor para o produto.

OUTROS

Valor de peróxidos: < 10 meqO2/kg
Ácidos gordos livres: < 1%

DATA DE EDIÇÃO	28/10/2016	DATA DE MODIFICAÇÃO	02/05/2024
VERSÃO	01		

Este produto biológico está em conformidade com o Regulamento (UE) 2018/848 e posteriores disposições e alterações. A informação deste documento refere-se exclusivamente ao produto e ao conhecimento disponível à data. As especificações podem ser alteradas em consequência da origem natural do produto. Como não é possível prever ou controlar todas as condições de utilização, as informações e instruções devem ser consideradas sugestões não vinculativas.