	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	CÓDIGO: EP-VAR - 040
	RAZÃO SOCIAL: USINA BRASILEIRA DE OLEOS E CASTANHAS LTDA	PÁGINA: 1 de 6
	EMISSÃO: 04/02/2013	REVISAO: 07
	PRODUTO: FOOD SERVICE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU GRANULADA FINO TORRADO A SECO – 1,005KG	DATA: 19/11/2021

1. DESCRIÇÃO:

A parte comestível da castanha de caju *Anacardium occidentale* L., que teve retirada sua casca e película por processo tecnológico adequado, sem adição de ingredientes, torrados em um processo tecnológico apropriado – torrado a seco. Constituída de amêndoas de castanha de caju torrada granulada fino primeira qualidade.

2. CÓDIGO INTERNO DO PRODUTO: 64070085 CAST.CAJU DUNORTE GRANULADA FINA XT 12X1,005KG

3. COMPOSIÇÃO:

- Amêndoa de Castanha de caju granulada fino torrado.

4. REQUISITOS ANALÍTICOS E CARACTERÍSTICAS


Nota: Parâmetros críticos/chave para segurança do produto, legalidade e qualidade devem ser indicados (x) na coluna “críticos”. Estes devem ser atendidos em sua totalidade controlados pela Qualidade da Planta usando métodos apropriados e frequência condizentes com o plano de inspeção e ensaio estabelecido pelo laboratório de Controle de Qualidade. Os demais parâmetros são de referência e quando não atendidos deverá ocorrer consulta a área técnica responsável (P&D) para liberação.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DESCRIÇÃO	CRITICO	PARÂMETRO			METODOLOGIA
Umidade*	X	Máx.	3,0	%	ML -006
Ácidos Graxos Livres	X	Máx.	2,0	%	ML -006

*(AFI) Association of Food Industries- 28/JUL/2016.
Instrução Normativa Nº 2, de 6 de fevereiro de 2017

Elaborado:	Revisado:	Aprovado:
<hr/> Natanael Oliveira Analista Qualidade	<hr/> Simone Martins Coordenadora Qualidade	<hr/> Gabriela Carvalho Gerente Qualidade


	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO		CÓDIGO: EP-VAR - 040
	RAZÃO SOCIAL: USINA BRASILEIRA DE OLEOS E CASTANHAS LTDA		PÁGINA: 2 de 6
	EMISSÃO: 04/02/2013		REVISAO: 07
	PRODUTO: FOOD SERVICE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU GRANULADA FINO TORRADO A SECO – 1,005KG		DATA: 19/11/2021

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DESCRIÇÃO	CRÍTICO	PARÂMETRO	METODOLOGIA
Bolores e leveduras		≤100 UFC/g	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods the microbiological Examination of foods. Washington 2001.
Salmonella sp / 25g**	X	Ausência	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods the microbiological Examination of foods. Washington 2001.
Contagem de bactérias mesófilas		≤250 UFC/g	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods the microbiological Examination of foods. Washington 2001.
Escherichia Coli		Ausência	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods the microbiological Examination of foods. Washington 2001.
Enterobactérias	X	≤100 UFC/g	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods the microbiological Examination of foods. Washington 2001.
Escherichia coli 0157:H7		Ausência	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods the microbiological Examination of foods. Washington 2001.
Listeria monocytogenes	X	Ausência	AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION (APHA). Compendium of methods the microbiological Examination of foods. Washington 2001.
<i>Instrução normativa nº60, de 23 de dezembro de 2019 RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019</i>			

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

DESCRIÇÃO	CRÍTICO	PARÂMETRO	METODOLOGIA
Matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana:			
Matérias Macroscópicas	X	Ausente	NS 040 (Padrão Interno SFDK)
Matérias Microscópicas – Fragmentos de pelo de roedor	X	Ausente	AOAC 968.33B
Matérias Microscópicas – Outras	X	Ausente	AOAC 968.33B
Matérias estranhas indicativas de falhas de Boas Práticas:			
Matérias Macroscópicas	X	Ausente	NS 040 (Padrão Interno SFDK)
Matérias Microscópicas – Fragmentos de insetos	X	Ausente	AOAC 968.33B
Matérias Microscópicas – Ácaros	X	05 / 100g	AOAC 968.33B
Matérias Microscópicas – Outras	X	Ausente	AOAC 968.33B
Matérias estranhas – Outros:			
Resíduo mineral fixo insolúvel em HCl	X	Máx. 1,5 %	NQ 013 (AOAC 941.12B)
<i>De acordo com: RDC nº 14 de 28/03/2014 – Sessão III / Art 16 – Grupos: Anexos 1- Todos os tipos de alimentos; Anexo 2 – Alimentos em geral. * Utilizar a alíquota indicada nos métodos AOAC de acordo com cada tipo de alimento.</i>			

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	CÓDIGO: EP-VAR - 040
	RAZÃO SOCIAL: USINA BRASILEIRA DE OLEOS E CASTANHAS LTDA	PÁGINA: 3 de 6
	EMIÇÃO: 04/02/2013	REVISAO: 07
	PRODUTO: FOOD SERVICE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU GRANULADA FINO TORRADO A SECO – 1,005KG	DATA: 19/11/2021

8. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

DESCRIÇÃO	CRITICO	PARÂMETRO	METODOLOGIA
Aflatoxina B1+B2+G1+G2 ^{1,4}	X	⁴ Máx 10 ppb (Brasil)	RIDA ® QUICK Aflatoxin RQS
Cobre ²	X	10 mg/Kg	Método AOAC 999.10 modified
Arsênio ³	X	0,8 mg/Kg	Método AOAC 999.10 modified
Chumbo ³	X	0,8 mg/Kg	Método AOAC 999.10 modified

1. Legislação da Comunidade Europeia 28/01/2003.
2. Resolução RDC N° 487, de 26 de março de 2021
3. Instrução normativa – IN N° 88, de 26 de março de 2021
4. Legislação da Comunidade Europeia 2018/73 de janeiro 2018
5. Legislação da Comunidade Europeia 396/2005 Anexo I.

9. PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS

DESCRIÇÃO	CRITICO	PARÂMETRO
ODOR		Característico de amêndoas de castanha de caju torrada.
COR		Característico de amêndoas de castanha de caju torrada. Dourada escuro
SABOR		Característico, isento de sabor rançoso, ou ácido.

10. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS


DESCRIÇÃO	CRITICO	PARÂMETRO
Granulometria	X	Retido # 2,00 mm = 70,0% Max Retido # 1,40 mm = 30,0% Min. Retido # 0,85 mm = 10,0% Max Fundo = 1,0% Max
Manchadas	X	2,5% Máx
Pontas Fortemente Queimadas	X	2,5% Máx
Torrefação Forte	X	10,0% Máx
Infestação viva ou morta, fragmentos de insetos	X	Ausencia *
Material estranho	x	0,01 max.

(AFI) Association of Food Industries 2016.

11. MATERIAIS ESTRANHOS INDICATIVOS DE RISCO À SAÚDE HUMANA E INDICATIVA DE FALHAS DE BOAS PRÁTICAS

DETERMINAÇÃO	CRITICO	LIMITE DE TOLERÂNCIA MÁXIMO	METODOLOGIA
7. Todos os tipos de Alimentos	X	RDC n °14, de 28/03/2014	NS 040 e AOAC 968.33B

RESOLUÇÃO N° 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	CÓDIGO: EP-VAR - 040
	RAZÃO SOCIAL: USINA BRASILEIRA DE OLEOS E CASTANHAS LTDA	PÁGINA: 4 de 6
	EMISSÃO: 04/02/2013	REVISAO: 07
	PRODUTO: FOOD SERVICE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU GRANULADA FINO TORRADO A SECO – 1,005KG	DATA: 19/11/2021


12. SHELF-LIFE

Duração	Temperatura	Detalhes adicionais
12 meses	Temperatura ambiente	Local seco e fresco


Nota 01: Para garantir a vida de prateleira utilizar os valores sugeridos acima.

Nota 02: Depois de abertas, não sendo consumido o conteúdo total, para melhor conservação mantenha a embalagem bem fechada em local seco, fresco e inodoro, evitando calor e umidade.

13. CÓDIGOS DE BARRAS PARA DISPLAY

Produtos	EAN	Códigos
CAST. CAJU DUNORTE GRANULADA FINA XT 12X1,005KG	7896029601396	 7896029601396

14. CÓDIGOS DE BARRAS DUM CAIXA MÃE

Produtos	DUN	Códigos
CAST. CAJU DUNORTE GRANULADA FINA XT 12X1,005KG	17896029601393	 17896029601393

15. PESTICIDAS

Os processos de fabricação na USIBRAS não conferem ou oferecem risco de contaminação dos produtos com pesticidas, devido à natureza dos processos de fabricação de industrialização, bem como aos programas de segurança de alimentos implementados. Por essa razão, não realizamos análises de pesticidas nos produtos, mas, quando aplicável, requeremos dos fornecedores o controle de risco destes contaminantes.

16. OGM

Produto livre de organismos geneticamente modificados.


Não existe e nem é utilizado qualquer tipo de organismo geneticamente modificado durante o processamento.

17. ALERGÊNICOS

Não consumir em caso de sensibilidade ao produto.

**CONTÉM CASTANHA DE CAJU. PODE CONTER AMENDOIM, PISTACHE, AMÊNDOAS, NOZES E CASTANHA DO PARÁ.
NÃO CONTÉM GLÚTEN**

18. EMBALAGEM PRIMÁRIA

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	CÓDIGO: EP-VAR - 040
	RAZÃO SOCIAL: USINA BRASILEIRA DE OLEOS E CASTANHAS LTDA	PÁGINA: 5 de 6
	EMIÇÃO: 04/02/2013	REVISAO: 07
	PRODUTO: FOOD SERVICE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU GRANULADA FINO TORRADO A SECO – 1,005KG	DATA: 19/11/2021

1. 1. Filme flexível com a estrutura PET + BOPP + PE

19. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

1.O produto é embalado em caixas de papelão, livre de infestações, lacrada sem grampos. Caixa de papelão de parede simples, fabricado a partir de uma única peça de papelão ondulado, cortada e vincada exatamente no esquadro. O fechamento lateral (LAP) é por orelha colada internamente com adesivo resistente à água. Caixa contendo 12 pacotes de 1,005Kg

Caixas: Empilhamento máximo: 5 caixas

Peso- sachê 1,005kg

Peso líquido:12,060 kg

Peso bruto: 12,880 kg

20. IDENTIFICAÇÃO DE RASTREABILIDADE

Cada embalagem é identificada com nome do produto, data de vencimento, lote de produção.

21. TRANSPORTE

Transporte em temperatura ambiente através de veículo limpo, com cobertura para proteção de carga e que não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. Transporte que mantenha a integridade do produto.

22. UTILIZAÇÃO

Produto destinado a ser consumido conforme preferência do cliente.


23. OUTROS REQUERIMENTOS

Produto fabricado de acordo com as normas da norma FSSC 22000

24. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

QUANTIDADE POR PORÇÃO/15g		%VD(*)
Valor energético	76 kcal = 319 kJ	4%
Carboidratos	3,7 g	1%
Proteína	2,5 g	4%
Gorduras totais	5,7 g	10%
Gorduras saturadas	0,9 g	5%
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	2,3 g	9%
Sódio	1,8 mg/g	0%

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas ** VD não estabelecido.

	ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO	CÓDIGO: EP-VAR - 040
	RAZÃO SOCIAL: USINA BRASILEIRA DE OLEOS E CASTANHAS LTDA	PÁGINA: 6 de 6
	EMISSÃO: 04/02/2013	REVISAO: 07
	PRODUTO: FOOD SERVICE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU GRANULADA FINO TORRADO A SECO – 1,005KG	DATA: 19/11/2021

25. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

- Norma ABNT NBR ISO 22000: 2006
- Norma ABNT ISO/TS 22002-1
- AFI - Association of Food Industries- 28/JUL/2016
- Instrução Normativa nº 2 06/02/2017
- Instrução Normativa nº 60 23/12/2019
- Instrução Normativa nº 88 26/03/2021
- RDC Nº14 – 28/03/2014
- RDC Nº 26 – 02/07/2015
- RDC Nº331 - 23/12/2019
- RDC Nº 359 – 23/12/2003
- RDC Nº429 – 08/10/2020
- RDC Nº75 – 08/10/2020
- RDC Nº 487 – 26/03/2021
- RDC Nº360 – 23/12/2003