

A.F NETO - KAJUNORTE

Rua da Paz 1380 Distrito Pavuna
CGC 35 244 367/0001-35 - CGF: 06.859.924-2
Fones (85) 3345-9044 / 3345-9143 / FAX 3345-9103
Pacatuba - Ceará CEP. 61.809-165 - e-mail: kajunorte@globo.com

LOTE 09/2018

Objetivo

Informar padrões estabelecidos para farinha de castanha de caju torrada		
Produto: Farinha de castanha de caju	Tipo: FT	
Nº de Revisão: 01	Página: 01	
Elaborado: 12/09/2018	Atualizado 12/09/2018	

Características Organolépticas

		Resultado
Sabor	Característico	característico
Cor / Aspecto	Pó torrada - uniforme	característico

Características Físico - Químicas

	LIMITE	Resultado
Umidade	Máx. 5,5 %	5,0% normal
Grãos com películas	Máx. 5,0 %	conforme
Grãos queimados	Máx. 5,0 %	conforme
Grãos com pontos pretos	Máx. 5,0 %	conforme
Ácidos graxos livres - ácido oléico (%)	3,0 %	0,025% normal

Granulometria (peneiramento)

	LIMITE	Resultado
Retido em abertura 0,00 mm	2%	conforme
Retido em abertura 0,00 mm	Máx. 1,0 %	conforme
Retido em abertura 0,00 mm	Mín. 1,0 %	conforme
Retido em abertura 0,00 mm	Máx. 1,0 %	conforme
Fundo	Máx. 1,0 %	conforme

Características Microbiológicas

		Resultado
Coliformes a 45° C	Máx. 10 ³ NMP/g	1,0x10 ufc/g
Salmonella sp / 25g	Ausência	Ausência /25g
Bolores e Leveduras (UFC/g)	1,0x10	10 ³ ufc/g

*De acordo com Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Nicotoxina (Aflatoxinas)

	LIMITE	Resultado
Concentração admissível de Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	Máx. 10,0 ppb/ kg	Não detectado

*Resolução RDC nº 07, de 18/02/2011 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

Embalagem

O produto deverá ser embalado à vácuo em sacos aluminizados e acondicionados em caixa de papelão isenta de sujidades e rasgos, com peso líquido de 22,68 Kg. Ou 1kg cx.c/20kg
Químico resp. Antonio Erisnaldo Lourenço da Silva CRQ 10.400.022 10 região

Via em 08/05/2018 Com. Merc. do Prod. Ind. e
CNPJ: 18.000.000/0001-11