	FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE MATÉRIA-PRIMA	Codificação: FET – MP 135	
		Data Revisão: 07/06/2018	Revisão: 00
Matéria-prima: GRÃO DE BICO FRITO COM SAL		Página 1 de 2	

1. MATÉRIA- PRIMA:

GRÃO DE BICO FRITO COM SAL.

Ingredientes: Grão de bico, azeite de girassol e sal marinho. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. PODEM CONTER ALERGÊNICOS.**

Os grãos de bico são fritos com óleo de girassol.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

2.1) Características Sensoriais

Cor	Amarelo
Odor	Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Grãos uniformes e crocantes

2.2) Características Físico-Químicas

Umidade (%)	Máx. 5
-------------	--------


2.3) Características Microbiológicas

Coliformes a 45°C (Termotolerantes)	*<5x10 ¹ UFC/g
Salmonella sp	*Ausente em 25g

*Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001

2.4) Características Macroscópicas:

Ausência de insetos, larvas, parasitas e de toda e qualquer sujidade que indique contaminação do produto.

	FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE MATÉRIA-PRIMA	Codificação: FET – MP 135	
		Data Revisão: 07/06/2018	Revisão: 00
Matéria-prima: GRÃO DE BICO FRITO COM SAL		Página 2 de 2	

3. TABELA NUTRICIONAL

Informações Nutricional	Quantidade por 20g (2 colheres de sopa)	VD%
Valor energético	413,14 kcal ou 390,46 kJ	
Carboidratos	8 g	3
Proteínas	4,16 g	8
Gorduras totais	3,02 g	5
Gorduras saturadas	0,86 g	4
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	3,40 g	14
Sódio	150 mg	6

% Valores diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Não contém quantidades significativas de gorduras saturadas e gorduras trans.

4. ACONDICIONAMENTO

Deve ser acondicionada em sacos com 5 camadas de proteção, composto por papel Kraft, polietileno e alumínio, com peso líquido de 25 kg, resistentes ao transporte e que permita ao produto manter suas características originais até o recebimento e durante o armazenamento na empresa.

5. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

Recomenda-se armazenar o produto em local seco, limpo, ventilado e ao abrigo da luz solar, com embalagem bem fechada e transportada em veículo limpo, seco fechado e não misturar com produtos tóxicos.

6. PRAZO DE VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação, em condições de temperatura e umidade adequada.