FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ALIMENTAR

Referência: 19002 **Edição:** 04 **Revisão:** 02 **Data:** 18/08/2025

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

CAMPO	INFORMAÇÃO
Produto	Miolo de Amêndoa Despelado - Biológico
Referência	19002
Origem	Portugal
Descrição	Obtido a partir da despelagem de miolo natural de amêndoas sãs, sem parasitas, isentas de substâncias nocivas ou tóxicas e de misturas de qualquer espécie.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Informação nutricional média por 100 g de produto

Parâmetro	Valor	Parâmetro	Valor
Valor energético	2616 kJ / 633 kcal	Hidratos de carbono	4,1 g
Lípidos	56,3 g	dos quais açúcares	3,3 g
dos quais saturados	5,61 g	Fibra	10,1 g
Proteínas	22,5 g	Sal	0,03 g

* De acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011 e respetivas alterações.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO ACABADO

Categoria	Parâmetro	Tolerância / Descrição
Organolética	Formato	Oval
Organolética	Cor	Branca-amarelada
Organolética	Aspeto	Uniforme
Organolética	Aroma e sabor	Aroma e sabor “sui generis” de amêndoa.
Físicas	Gêmeas	Padrão 25% | Extra 15%
Físicas	Marcas mecânicas	Padrão 20% | Extra 10%
Físicas	Matérias estranhas	Padrão 0,5% | Extra 0,2%
Físicas	Partidos	Padrão 15% | Extra 5%
Físicas	Outros defeitos	Padrão 5% | Extra 2%
Químicas	Aflatoxina B1	≤ 8 µg/kg
Químicas	Aflatoxinas totais	≤ 10 µg/kg
Químicas	Chumbo	≤ 0,1 mg/kg
Químicas	Cádmio	≤ 0,2 mg/kg
Químicas	Níquel	≤ 3,5 mg/kg
Químicas	Melamina	≤ 2,5 mg/kg
Químicas	Ácido cianídrico	≤ 35 mg/kg
Microbiológicas	Aerobic plate count	≤ 3×10■ UFC/g
Microbiológicas	Escherichia coli β-glucuronidase +	≤ 3×10^{1} UFC/g
Microbiológicas	Staphylococcus coagulase +	≤ 3×10^{2} UFC/g
Microbiológicas	Anaeróbios sulfito-redutores	≤ 3×10^{1} UFC/g
Microbiológicas	Salmonella	Ausência em 25 g
Microbiológicas	Coliformes totais	≤ 3×10^{3} UFC/g
Microbiológicas	Bolores e leveduras	≤ $1{,}5\times10^{3}$ UFC/g
Microbiológicas	Listeria monocytogenes	Ausência em 25 g

** De acordo com os Regulamentos (UE) 915/2023, 396/2005, 2073/2005 e 2022/1364.

OUTRAS INFORMAÇÕES

CAMPO	INFORMAÇÃO
Prazo de validade	12 meses.
Prazo após abertura	Igual ao prazo de validade indicado no rótulo.
Codificação do lote	Código do produto + lote de entrada.
Tipo de calibres	B/10, 10/12, B/12, 12/13, 12/14, 13/14, 14/15, S/14, S/15.
Quantidades nominais	Peso líquido (kg).
Condições de conservação	Local fresco e seco, sem humidade e exposição solar. Temperatura: 8-12 °C; humidade: 5,5-6,5%. Diferentes condições de conservação afetam a validade do produto.
Alergénios	Amêndoa.
População alvo	População em geral, exceto pessoas alérgicas a frutos secos de casca rija.