

## FARELO DE AMENDOIM

### 1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

De acordo com a legislação vigente, o farelo de amendoim é o produto obtido ao final do processamento industrial do amendoim, após a extração do óleo por pressão e posterior moagem.

Referências: MAPA, Instrução Normativa IN nº 110 de 24/11/2020

#### 1.1 Imagens

PRODUTO	IMAGEM
Farelo de Amendoim	

### 2 CARACTERÍSTICAS

#### 2.1 Sensoriais

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Cor	Característica: marrom
Sabor	Característico, livre de sabores estranhos e/ou típicos de rancidez
Odor	Característico, livre de odores estranhos e/ou típicos de rancidez
Aspecto	Pó granuloso

Especificações Internas

#### 2.2 Físico-Químicas

PARÂMETRO	ESPECIFICAÇÃO
Umidade	< 8,0 %
Proteína Bruta	43 a 48 %
Gordura	7 a 11 %
Fibra Bruta	4 a 8 %
Matéria Mineral	4 a 8%

Especificações Internas

### 3 INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM

#### 3.1 Ingredientes

Farelo de Amendoim. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

#### 3.2 Validade

12 meses desde que mantido nas condições adequadas de conservação.

#### 3.3 Conservação

Armazenar em ambiente seco, fresco, distante de fontes de calor e fontes potenciais de contaminação.

#### 3.4 Transgênicos (OGM)

Não há cultivos de amendoim geneticamente modificado liberado para plantio comercial em território brasileiro.

Referências: Lista de Transgênicos Liberados no Brasil - Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio)

### 4 INFORMAÇÕES ADICIONAIS

#### 4.1 Transporte e Distribuição

Deve ser transportado em veículos fechados, limpos, conservados, livres de odores, pragas ou quaisquer materiais estranhos que possam ser fontes potenciais de contaminação e protegido de forma adequada a garantir a integridade do produto.

#### 4.2 Uso Pretendido

Produto destinado a indústrias de fabricação de alimentação animal.

### 5 DESCRIÇÃO DAS EMBALAGENS

Produto comercializado a granel.

### 6 HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº	DATA	DESCRIÇÃO
00	30/11/2021	Emissão do documento.

