

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.

