AVEIA EM FLOCOS FINO - 25kg - CODIGO 1233 Código do Documento: 008_FT0006 Revisão: 00 Período de expiração: - Data de elaboração: 16/05/2024

1. DESCRIÇÃO

Aveia em flocos fino.

2. APLICAÇÃO

Cereais matinais, biscoitos, barras de cereais, panificação, confeitaria.

3. INDREDIENTES

Aveia (Avena sativa)

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Aveia e trigo

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

25 kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

| , , , | ão: 30g (3 colheres de sopa) | | |
|--------------------------|------------------------------|-----|------|
| | 100g | 30g | %VD* |
| Valor energético (kcal) | 367 | 110 | 6 |
| Carboidratos (g) | 61 | 18 | 6 |
| Açúcares totais (g) | 0 | 0 | 0 |
| Açúcares adicionados (g) | 0 | 0 | 9 |
| Proteínas (g) | 16 | 4,7 | 3 |
| Gorduras totais (g) | 6,7 | 2 | 3 |
| Gorduras saturadas (g) | 1,9 | 0,6 | 3 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 5,9 | 1,8 | 7 |
| Sódio (mg) | 4 | 1,2 | 0 |

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

| R | lesponsável pela elaboração: |
|---|------------------------------|
| | Erika Cardoso |

AVEIA EM FLOCOS FINO - 25kg - CODIGO 1233 Código do Documento: 008_FT0006 Revisão: 00 Período de expiração: - Data de elaboração: 16/05/2024

| 19. Cereais, farinhas, massas alimentícias e produtos de panificação | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | Limite microbiológico |
|--|---------------------------------------|-----------------------|
| g) Cereais extrusados, com ou sem adição de | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | ausente |
| outros ingredientes | Escherichia coli/g | 10 ² |

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

| Alimentos ou categorias de alimentos | Metais | LMT (mg/kg) |
|---|---------------|----------------|
| | Arsênio total | 0,30 |
| Cereais e produtos de e à base de cereais, excluídos trigo, arroz e seus produtos derivados e óleos | Chumbo | 0,20 |
| | Cádmio | 0,10 |

| Alimentos ou categorias de alimentos | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | LMT (mcg/kg) |
|--|-----------------------------------|-----------------|
| Cereais e produtos de cereais, exceto milho e derivados, incluindo cevada maltada | Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 | 5 |
| Farinha de trigo, grão de cevada, cevada maltada, massas, crackers, biscoitos de água e sal, outros produtos de panificação, e outros cereais e produtos de cereais, exceto os de arroz e trigo integral | Desoxinivalenol (DON) | 1000 |
| Cereais e produtos de cereais, incluindo cevada maltada | Ocratoxina A | 10 |
| Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais, exceto trigo e arroz e incluindo cevada maltada. | | 100 |

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

| Responsável pela elaboração: |
|------------------------------|
| |
| Erika Cardoso |



| 7. Todos os tipos de alimentos | Matérias estranhas | Limites de tolerância |
|--------------------------------|--------------------|---|
| Alimentos em geral | Areia | 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido |
| | Ácaros | Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias |

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Não transgênico. Não contém ingrediente transgênico. Não produzido a partir de transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até a validade desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminates físico e químicos que possam contaminar o produto.