	CHIA - 10kg - CÓDIGO 1238		
	Código do Documento: 008_FT0026		Revisão: 00
	Período de expiração: -		Data de elaboração: 17/05/2024

1. DESCRIÇÃO

Chia

2. APLICAÇÃO

Sobremesas, produtos de panificação (pães, biscoitos, bolos, ...) , barras de cereais, geleias, produção de hidrolisados proteicos, produção de maionese com adição de mucilagem de chia.

3. INDREDIENTES

Chia (sementes)

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

10kg


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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 667			
Porção: 15g (1 colher de sopa)			
	100g	15g	%VD*
Valor energético (kcal)	511	77	4
Carboidratos (g)	42	6,3	2
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	17	2,5	5
Gorduras totais (g)	31	4,6	7
Gorduras saturadas (g)	3,3	0,5	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	34	5,2	21
Sódio (mg)	16	2,4	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	CHIA - 10kg - CÓDIGO 1238	
	Código do Documento: 008_FT0026	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/05/2024

3. Nozes, amêndoas e sementes comestíveis	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes, com coberturas ou não, para consumo direto	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10

Categorias Específicas	Micro-organismo	Limite microbiológico
a) Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/g ou mL	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)
Frutas, hortaliças e sementes oleaginosas in natura e industrializadas	Cobre	10

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
n.a.	n.a.	n.a.

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

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	CHIA - 10kg - CÓDIGO 1238	
	Código do Documento: 008_FT0026	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/05/2024

	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 contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
