	FARINHA DE FIBRA MAÇÃ - 5kg - 1276	
	Código do Documento: 008_FT0049	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 20/05/2024

1. DESCRIÇÃO

Farinha de fibra de maçã

2. APLICAÇÃO

Produtos de panificação, biscoitos, sucos, entre outros.

3. INDREDIENTES

Farinha fibra de maçã

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

5kg


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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50g (1 xícara)			
	100g	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	348	174	9
Carboidratos (g)	85	43	14
Açúcares totais (g)	74	37	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2	1	2
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	8	4	16
Sódio (mg)	0	0	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	FARINHA DE FIBRA MAÇÃ - 5kg - 1276	
	Código do Documento: 008_FT0049	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 20/05/2024

19. Cereais, farinhas, massas alimentícias e produtos de panificação	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
a) Farinhas, amidos, féculas e fubás	Salmonella/25g	ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ²
	Escherichia coli/g	10

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
	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.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	FARINHA DE FIBRA MAÇÃ - 5kg - 1276	
	Código do Documento: 008_FT0049	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 20/05/2024

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.

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso