	BISCOITO DE ARROZ - SABOR MOSTARDA E. MEL - 5kg - CÓDIGO 1299		
	Código do Documento: 008_FT0190		Revisão: 00
	Período de expiração: -		Data de elaboração: 16/09/2024

1. DESCRIÇÃO

Biscoito de arroz sabor mostarda e mel

2. APLICAÇÃO

Aperitivos, acompanhamentos de caldos e sopas

3. INDREDIENTES

Arroz, óleo de palma, molho de soja, açúcar, tempero mostarda e mel, fécula de batata, alcaçuz em pó, maltodextrina, capsicina, corante INS160c.

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de soja

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

China

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 167			
Porção: 30g (5 unidades)			
	100g	30g	%VD*
Valor energético (kcal)	493	148	7
Carboidratos (g)	62	19	6
Açúcares totais (g)	8,1	2,4	

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BISCOITO DE ARROZ - SABOR MOSTARDA E. MEL - 5kg - CÓDIGO 1299	
	Código do Documento: 008_FT0190	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/09/2024

Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	6,4	1,9	4
Gorduras totais (g)	25	7,4	11
Gorduras saturadas (g)	12	3,7	18
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0,5	0,2	1
Sódio (mg)	795	239	12
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			


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

19. Cereais, farinhas, massas alimentícias e produtos de panificação	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Pães, bolos, bolachas, biscoitos e outros produtos de panificação, estáveis à temperatura ambiente	Salmonella/25g	ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	<10 ²
	Escherichia coli/g	<10
	Bolores e leveduras/g	<5x10 ²

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

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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	BISCOITO DE ARROZ - SABOR MOSTARDA E. MEL - 5kg - CÓDIGO 1299	
	Código do Documento: 008_FT0190	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/09/2024

	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
Arroz beneficiado e derivados	Desoxinivalenol (DON)	750
Cereais e produtos de cereais, incluindo cevada maltada	Ocratoxina A	10
Arroz beneficiado e derivados	Zearalenona	100

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.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	BISCOITO DE ARROZ - SABOR MOSTARDA E. MEL - 5kg - CÓDIGO 1299	
	Código do Documento: 008_FT0190	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/09/2024

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

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 06 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