

	FARINHA DE TRIGO - PREMIUM - ANACONDA - 5kg - CÓDIGO 1337	
	Código do Documento: 008_FT0350	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Farinha de trigo

2. APLICAÇÃO

Preparações doces, salgadas

3. INDREDIENTES

Farinha de trigo, ferro e ácido fólico

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de trigo. Pode conter centeio, cevada, soja e triticales

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	348
Carboidratos (g)	72
Açúcares totais (g)	2,1

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	FARINHA DE TRIGO - PREMIUM - ANACONDA - 5kg - CÓDIGO 1337	
	Código do Documento: 008_FT0350	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	10
Gorduras totais (g)	0
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3
Sódio (mg)	0

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
a) Farinhas, amidos, féculas e fubás	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10
	Bacillus cereus presuntivo/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)
Trigo e seus derivados, exceto óleo	Arsênio total	0,20
	Cádmio	0,20

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	FARINHA DE TRIGO - PREMIUM - ANACONDA - 5kg - CÓDIGO 1337	
	Código do Documento: 008_FT0350	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

	Chumbo	0,20
--	--------	------

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.	Zearalenona	100

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

2. Farinhas, massas, produtos de panificação e outros produtos derivados de cereais	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Farinha de trigo	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	75 em 50g

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
--

	FARINHA DE TRIGO - PREMIUM - ANACONDA - 5kg - CÓDIGO 1337	
	Código do Documento: 008_FT0350	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

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: 6 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