	GRANOLA COM AÇÚCAR E FRUTAS - 10kg - CÓDIGO 1354	
	Código do Documento: 008_FT0720	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Granola com açúcar com frutas

2. APLICAÇÃO

Frutas, iogurtes, entre outros

3. INDREDIENTES

Aveia em flocos, açúcar, uva passa, farelo de trigo, coco, óleo de soja, flocos de trigo, flocos de cevada, polpa de maçã, mel e antiúmectante fosfato tricálcico

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivados de trigo, soja, aveia e cevada.

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil


8. PESO LÍQUIDO

10kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	371
Carboidratos (g)	62
Açúcares totais (g)	7
Açúcares adicionados (g)	4,8

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	GRANOLA COM AÇÚCAR E FRUTAS - 10kg - CÓDIGO 1354	
	Código do Documento: 008_FT0720	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/03/2025

Proteínas (g)	14
Gorduras totais (g)	7,4
Gorduras saturadas (g)	2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	8,5
Sódio (mg)	14


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
h) Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	ausente
	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)
Cereais e produtos de e à base de cereais, excluídos trigo, arroz e seus produtos derivados e óleos	Arsênio total	0,30
	Cádmio	0,10
	Chumbo	0,20

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	GRANOLA COM AÇÚCAR E FRUTAS - 10kg - CÓDIGO 1354	
	Código do Documento: 008_FT0720	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/03/2025

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)


Grupo de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
n.a.	n.a.	n.a.

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
--

	GRANOLA COM AÇÚCAR E FRUTAS - 10kg - CÓDIGO 1354	
	Código do Documento: 008_FT0720	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/03/2025

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 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