

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | CANJICA BRANCA - 15kg - CÓDIGO 1403 | |
| | Código do Documento: 008_FT0663 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 03/03/2025 |

1. DESCRIÇÃO

Canjica branca

2. APLICAÇÃO

Alimentos em geral

3. INDREDIENTES

Canjica amarela

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

15kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|-------------------------------|-------------|
| | 100g |
| Valor energético (kcal) | 357 |
| Carboidratos (g) | 78 |
| Açúcares totais (g) | 0 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | CANJICA BRANCA - 15kg - CÓDIGO 1403 | |
| | Código do Documento: 008_FT0663 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 03/03/2025 |

| | |
|--------------------------|-----|
| Açúcares adicionados (g) | 0 |
| Proteínas (g) | 7,2 |
| Gorduras totais (g) | 0,3 |
| Gorduras saturadas (g) | 0 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 5,5 |
| Sódio (mg) | 0 |

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

| Alimentos ou categorias de alimentos | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | Limite microbiológico |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| n.a. | n.a. | n.a. |

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

| Alimentos ou categorias de alimentos | Metais | LMT (mg/kg) |
|--|---------|-------------|
| b) Milho: - Milho ou milho doce, Zea mays L. var. saccharata (Sturtev.) L.H. Bailey | Arsênio | 0,10 |
| | Cádmio | 0,05 |
| | Chumbo | 0,10 |

| Alimentos ou categorias de alimentos | Micro-organismo/Toxina/Metabólito | LMT (mcg/kg) |
|--|-----------------------------------|--------------|
| Farinha de milho, creme de milho, fubá, flocos, canjica, canjiquinha | Fumonisinias (B1 + B2) | 1500 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | CANJICA BRANCA - 15kg - CÓDIGO 1403 | |
| | Código do Documento: 008_FT0663 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 03/03/2025 |

| | | |
|--|-------------------------------|-----|
| Milho de pipoca, canjiquinha, canjica, produtos e subprodutos à base de milho | Zearalenona | 150 |
| Milho, milho em grão inteiro, partido, amassado ou moído, farinhas ou sêmolas de milho | Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2 | 20 |

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.

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

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  | CANJICA BRANCA - 15kg - CÓDIGO 1403 | |
| | Código do Documento: 008_FT0663 | Revisão: 00 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 03/03/2025 |

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