

	CANJICA AMARELA - 15kg - CÓDIGO 1422	
	Código do Documento: 008_FT0662	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 03/03/2025

1. DESCRIÇÃO

Canjica amarela

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 AMARELA - 15kg - CÓDIGO 1422	
	Código do Documento: 008_FT0662	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	Fumonisin (B1 + B2)	1500

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	CANJICA AMARELA - 15kg - CÓDIGO 1422	
	Código do Documento: 008_FT0662	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 AMARELA - 15kg - CÓDIGO 1422	
	Código do Documento: 008_FT0662	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