	<b>GRANOLA ORIGINAL - CROQUI - 10PC x 1kg - CÓDIGO 1554</b>	
	Código do Documento: 008_FT0723	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 06/03/2025

## 1. DESCRIÇÃO

Granola original

## 2. APLICAÇÃO

Frutas, iogurtes, entre outros

## 3. INDREDIENTES

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

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivados de aveia, soja, trigo e cevada.

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

## 7. ORIGEM

Brasil


## 8. PESO LÍQUIDO

1kg

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

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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>GRANOLA ORIGINAL - CROQUI - 10PC x 1kg - CÓDIGO 1554</b>	
	Código do Documento: 008_FT0723	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

	<b>GRANOLA ORIGINAL - CROQUI - 10PC x 1kg - CÓDIGO 1554</b>	
	Código do Documento: 008_FT0723	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.

<b>Responsável pela elaboração:</b> Erika Cardoso
--

	GRANOLA ORIGINAL - CROQUI - 10PC x 1kg - CÓDIGO 1554	
	Código do Documento: 008_FT0723	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