	QUINOA GRÃO - BRANCA - 25kg - CÓDIGO 1596	
	Código do Documento: 008_FT0075	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 09/06/2024

1. DESCRIÇÃO

Quinoa branca em grãos

2. APLICAÇÃO

Barra de cereais, iogurte, saladas, entre outros

3. INDREDIENTES

Grãos de quinoa branco

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

25kg


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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: cerca de 556			
Porção: 45g (2/3 de xícara)			
	100g	45g	%VD*
Valor energético (kcal)	351	158	8
Carboidratos (g)	57	26	9
Açúcares totais (g)	3	1,4	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	15	6,8	14
Gorduras totais (g)	7	3,2	5
Gorduras saturadas (g)	1	0,5	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	9	4,1	16
Sódio (mg)	5	2,3	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	QUINOA GRÃO - BRANCA - 25kg - CÓDIGO 1596	
	Código do Documento: 008_FT0075	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 09/06/2024

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

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)

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	QUINOA GRÃO - BRANCA - 25kg - CÓDIGO 1596	
	Código do Documento: 008_FT0075	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 09/06/2024

	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: 12 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
