	QUINOA GRÃO - BRANCA - 25kg - CÓDIGO 1597		
	Código do Documento: 008_FT0076		Revisão: 00
	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

Peru

## 8. PESO LÍQUIDO

25kg


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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: cerca de 556			
Porção: 45g (2/3 de xícara)			
	<b>100g</b>	<b>45g</b>	<b>%VD*</b>
Valor energético (kcal)	379	170	9
Carboidratos (g)	69	31	10
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	13	5,9	12
Gorduras totais (g)	5,7	2,6	4
Gorduras saturadas (g)	0,9	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	6	2,7	11
Sódio (mg)	21	9,5	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 1597	
	Código do Documento: 008_FT0076	Revisão: 00
	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 1597	
	Código do Documento: 008_FT0076	Revisão: 00
	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 contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

### 18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
---