GRAMORE	QUIRERA - FINA - 25kg - CÓDIGO 1598	
	Código do Documento: 008_FT0522	**Revisão:** 00
	Período de expiração: -	**Data de elaboração:** 26/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Quirera

2. APLICAÇÃO

Snack, corn flakes, rações, angu, sopas, bolos, refogados, entre outros.

3. INDREDIENTES

quirera

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

PODE CONTER TRIGO E SOJA

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não há

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasi

8. PESO LÍQUIDO

25 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	347
Carboidratos (g)	72
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	6,1
Gorduras totais (g)	3,8

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

Gorduras saturadas (g)	1
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4,5
Sódio (mg)	0

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)
-	-	-

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Milho, milho em grão inteiro, partido, amassado ou moído, farinhas ou sêmolas de milho	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20

Farinha de milho, creme de milho, fubá, flocos, canjica, canjiquinha	Fumonisinas (B1 + B2)	1500
Cereais e produtos de cereais, incluindo cevada maltada	Ocratoxina A	10

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

2. Farinhas, massas, produtos de panificação e outros produtos derivados de cereais	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Farinha de milho e fubá	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	50 em 50g

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

Embalagem aberta: consumir até o vencimento 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.