

	<b>FARINHA FLOCADA - EMPANAR - PANKO - 5x1kg - CÓDIGO 1797</b>	
	Código do Documento: 008_FT0691	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

## 1. DESCRIÇÃO

Farinha Panko

## 2. APLICAÇÃO

Preparo de alimentos empanados

## 3. INDREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento químico

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivados de trigo.

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

## 7. ORIGEM

Brasil

## 8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
	<b>100g</b>
Valor energético (kcal)	219
Carboidratos (g)	45
Açúcares totais (g)	0,9
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	7,1

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FARINHA FLOCADA - EMPANAR - PANKO - 5x1kg - CÓDIGO 1797</b>	
	Código do Documento: 008_FT0691	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

Gorduras totais (g)	0,9
Gorduras saturadas (g)	0,2
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,8
Sódio (mg)	170

## 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
f) Produtos à base de amidos, farinhas, féculas e fubás, semi elaborados e misturas em pó com ou sem ovos para bolos, pães, tortas, empadas, pizzas, preparações para empanar, estáveis à temperatura ambiente	Salmonella/25g	ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	$10^2$
	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)
Trigo e seus derivados, exceto óleo	Arsênio total	0,20
	Cádmio	0,20
	Chumbo	0,20

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FARINHA FLOCADA - EMPANAR - PANKO - 5x1kg - CÓDIGO 1797</b>	
	Código do Documento: 008_FT0691	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

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)

2. Farinhas, massas, produtos de panificação e outros produtos derivados de cereais	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Farinha de trigo	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	75 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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FARINHA FLOCADA - EMPANAR - PANKO - 5x1kg - CÓDIGO 1797</b>	
	Código do Documento: 008_FT0691	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

### **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 em até 20 dias 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