

	<b>FARINHA DE AVEIA INTEGRAL - AGR FER - 5kg - CÓDIGO 1951</b>	
	Código do Documento: 008_FT0686	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

## 1. DESCRIÇÃO

Farinha de aveia integral

## 2. APLICAÇÃO

Cereais matinais, biscoitos, barras de cereais, produtos de panificação, confeitaria

## 3. INDREDIENTES

Farinha de aveia integral

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém aveia. Pode conter trigo, cevada e soja

## 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)	372
Carboidratos (g)	56
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	15

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FARINHA DE AVEIA INTEGRAL - AGR FER - 5kg - CÓDIGO 1951</b>	
	Código do Documento: 008_FT0686	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 04/03/2025

Gorduras totais (g)	9,2
Gorduras saturadas (g)	1,8
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	4
Sódio (mg)	1,6

#### 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
a) Farinhas, amidos, féculas e fubás	Salmonella/25g	ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 <sup>2</sup>
	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)
a) 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>FARINHA DE AVEIA INTEGRAL - AGR FER - 5kg - CÓDIGO 1951</b>	
	Código do Documento: 008_FT0686	Revisão: 01
	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

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

Alimentos ou categorias 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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FARINHA DE AVEIA INTEGRAL - AGR FER - 5kg - CÓDIGO 1951</b>	
	Código do Documento: 008_FT0686	Revisão: 01
	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: 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