

	QUINUA GRAO VERMELHA - INDIANA - 5 kg - CÓDIGO 2489	
	Código do Documento: 008_FT1194	Revisão: 00
	Data de elaboração: 21/07/2026	Período de expiração: -

1. DESCRIÇÃO

Quinoa vermelha em grãos

2. APLICAÇÃO

Salada, barra de cereais, iogurte, entre outros

3. INDREDIENTES

Grãos de quinoa

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

India

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	380
Carboidratos (g)	69
Açúcares totais (g)	0
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	13

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
--

	QUINUA GRAO VERMELHA - INDIANA - 5 kg - CÓDIGO 2489	
	Código do Documento: 008_FT1194	Revisão: 00
	Data de elaboração: 21/07/2026	Período de expiração: -

Gorduras totais (g)	5,7
Gorduras saturadas (g)	0,9
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6
Sódio (mg)	21

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 CONTAMINANTES (RDC 722/22, IN 160/22 E IN351/25)

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	Outros contaminantes em alimentos	LMT (mg/kg)
Alimentos em geral, exceto fórmulas infantis	Melamina	2,5

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	5

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	QUINUA GRAO VERMELHA - INDIANA - 5 kg - CÓDIGO 2489	
	Código do Documento: 008_FT1194	Revisão: 00
	Data de elaboração: 21/07/2026	Período de expiração: -

Cereais e produtos de cereais, exceto milho e derivados, incluindo cevada maltada	Ocratoxina A	10
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)	100
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)

Grupo 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

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.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	QUINUA GRAO VERMELHA - INDIANA - 5 kg - CÓDIGO 2489	
	Código do Documento: 008_FT1194	Revisão: 00
	Data de elaboração: 21/07/2026	Período de expiração: -

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.

19. OBSERVAÇÕES

As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso