	FARINHA DE AVEIA - 5kg - CÓDIGO 622		
	Código do Documento: 008_FT0036		Revisão: 00
	Período de expiração: -		Data de elaboração: 17/05/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Farinha de aveia

## 2. APLICAÇÃO

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

## 3. INDREDIENTES

Aveia

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Aveia  
Pode conter trigo, cevada e centeio

## 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)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 100			
Porção: 50g (1/2 xícara de chá)			
	100g	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	380	190	9
Carboidratos (g)	69	35	12
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	12	6	12
Gorduras totais (g)	6,2	3,1	5
Gorduras saturadas (g)	1,3	0,7	3
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,7	1,4	5
Sódio (mg)	1,6	0	0

\* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

## 10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso
---

	FARINHA DE AVEIA - 5kg - CÓDIGO 622	
	Código do Documento: 008_FT0036	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/05/2024

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


Categorias Específicas	Micro-organismo	Limite microbiológico
a) Alimentos prontos para o consumo	Listeria monocytogenes/g ou mL	10 <sup>2</sup>

#### 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
	Chumbo	0,20
	Cádmio	0,10

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

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	FARINHA DE AVEIA - 5kg - CÓDIGO 622	
	Código do Documento: 008_FT0036	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 17/05/2024

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
	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 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