	<b>FEIJÃO PRETO - 5kg - CÓDIGO 645</b>	
	Código do Documento: 008_FT0397	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

## 1. DESCRIÇÃO

Feijão preto

## 2. APLICAÇÃO

Preparações salgadas (sopas, caldos, ...)

## 3. INGREDIENTES

Feijão preto

## 4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

## 5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

## 6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não 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)	344
Carboidratos (g)	60
Açúcares totais (g)	0

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FEIJÃO PRETO - 5kg - CÓDIGO 645</b>	
	Código do Documento: 008_FT0397	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	23
Gorduras totais (g)	1,3
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	22
Sódio (mg)	25


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

2. HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
d) Secos, desidratados ou liofilizados	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	<10
	Bolores e leveduras/g	<10 <sup>3</sup>

#### 11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Legumes (sementes secas das leguminosas), exceto soja Esta categoria inclui as seguintes espécies: -Feijão, Phaseolus L. e Vigna savi 1) Feijão alubia, feijão branco oval,	Arsênio total	0,10

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FEIJÃO PRETO - 5kg - CÓDIGO 645</b>	
	Código do Documento: 008_FT0397	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

feijão preto, feijão colorado, Phaseolus L. 2) Feijão manteiga, Phaseolus lunatus L. 3) Feijão-da-espanha, Phaseolus coccineus L. 4) Feijão azuki, Vigna angularis (Willd) Ohiwi & H. Ohashi 5) Feijão mungo, Vigna radiata (L.) R. Wilczek. 6) Feijão caupi, Vigna unguiculata (L.) Walp.	Cádmio	0,10
	Chumbo	0,20


Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Feijões e outras sementes secas das leguminosas	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	5
	Ocratoxina A	10

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

Grupos de Alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
-	-	-

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

Responsável pela elaboração:  
Erika Cardoso

	<b>FEIJÃO PRETO - 5kg - CÓDIGO 645</b>	
	Código do Documento: 008_FT0397	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 16/11/2024

	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