

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | GRÃO DE BICO - 9mm - 5kg - CÓDIGO 672 | |
| | Código do Documento: 008_FT0388 | Revisão: 01 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 16/11/2024 |

1. DESCRIÇÃO

Grão de bico

2. APLICAÇÃO

Preparações doces, salgadas

3. INGREDIENTES

Grão de bico

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Argentina

8. PESO LÍQUIDO

5kg

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

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|-------------------------------|-------------|
| | 100g |
| Valor energético (kcal) | 376 |
| Carboidratos (g) | 58 |
| Açúcares totais (g) | 0 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | GRÃO DE BICO - 9mm - 5kg - CÓDIGO 672 | |
| | Código do Documento: 008_FT0388 | Revisão: 01 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 16/11/2024 |

| | |
|--------------------------|-----|
| Açúcares adicionados (g) | 0 |
| Proteínas (g) | 21 |
| Gorduras totais (g) | 6,7 |
| Gorduras saturadas (g) | 0,9 |
| Gorduras trans (g) | 0 |
| Fibras alimentares (g) | 12 |
| Sódio (mg) | 5 |

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 ³ |

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: - Grão-de-bico, Cicer arietinum L. | Arsênio total | 0,10 |
| | Cádmio | 0,10 |

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

| | | |
|--|--|--------------------------------|
|  | GRÃO DE BICO - 9mm - 5kg - CÓDIGO 672 | |
| | Código do Documento: 008_FT0388 | Revisão: 01 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 16/11/2024 |

| | | |
|--|--------|------|
| | 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 |
| | 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)

| |
|---|
| Responsável pela elaboração: Erika Cardoso |
|---|

| | | |
|--|---------------------------------------|--------------------------------|
|  | GRÃO DE BICO - 9mm - 5kg - CÓDIGO 672 | |
| | Código do Documento: 008_FT0388 | Revisão: 01 |
| | Período de expiração: - | Data de elaboração: 16/11/2024 |

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