

	LEVEDO DE CERVEJA - 5kg - CÓDIGO 683	
	Código do Documento: 008_FT0352	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 12/11/2024

1. DESCRIÇÃO

Levedo de cerveja

2. APLICAÇÃO

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

3. INDREDIENTES

Levedura de cerveja inativa

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

PODE CONTER TRIGO, MALTE E CEVADA

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não há

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

5 kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	210
Carboidratos (g)	42
Açúcares totais (g)	0,4
Açúcares adicionados (g)	0

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	LEVEDO DE CERVEJA - 5kg - CÓDIGO 683	
	Código do Documento: 008_FT0352	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 12/11/2024

Proteínas (g)	4
Gorduras totais (g)	2,9
Gorduras saturadas (g)	0,9
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	3,9
Sódio (mg)	100

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

15. SUPLEMENTOS	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
a) Suplementos em pó e em barra	Salmonella/25g	ausente
	Enterobacteriaceae/g, somente para suplementos em pó	<10
	Estafilococos coagulase positiva/g	<10
	Bolores e Leveduras/g	<10 ³

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

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
-	-	-

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
-	-	-

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	LEVEDO DE CERVEJA - 5kg - CÓDIGO 683	
	Código do Documento: 008_FT0352	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 12/11/2024

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: 24 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir até o vencimento 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 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.

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso



LEVADO DE CERVEJA - 5kg - CÓDIGO 683

Código do Documento: 008_FT0352

Revisão: 00

Período de expiração: -

Data de elaboração: 12/11/2024

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso