

	ARGOLINHAS COLORIDAS CEREAL - 6kg - DUBAI - CÓDIGO 825	
	Código do Documento: 008_FT0601	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/01/2025

1. DESCRIÇÃO

Argolinhas de milho sabor frutas

2. APLICAÇÃO

Leite, iogurte, entre outros

3. INGREDIENTES

Farinha de milho, açúcar, farinha de aveia, malte, óleo de palmiste, sal, mix de vitaminas e minerais, aroma idêntico ao natural de frutas cítricas, corante betacaroteno, corante amarelo crepúsculo (INS110), corante vermelho allura (INS129) e azul brilhante (INS133).

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Contém derivado de aveia
Pode conter centeio, cevada, soja, leite e trigo

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

6kg

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100g
Valor energético (kcal)	397

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	ARGOLINHAS COLORIDAS CEREAL - 6kg - DUBAI - CÓDIGO 825	
	Código do Documento: 008_FT0601	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/01/2025

Carboidratos (g)	90
Açúcares totais (g)	30
Açúcares adicionados (g)	30
Proteínas (g)	4
Gorduras totais (g)	2,3
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2
Sódio (mg)	157

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
g) Cereais extrusados, com ou sem adição de outros ingredientes	Salmonella/25g	ausente
	Escherichia coli/g	10

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

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

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	ARGOLINHAS COLORIDAS CEREAL - 6kg - DUBAI - CÓDIGO 825	
	Código do Documento: 008_FT0601	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/01/2025

	Chumbo	0,20

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
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
Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais, exceto trigo e arroz e incluindo cevada maltada.	Zearalenona	100
Cereais e produtos de cereais, incluindo cevada maltada	Ocratoxina A	10

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

2. Farinhas, massas, produtos de panificação e outros produtos derivados de cereais	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos derivados de farinhas, tais como massas alimentícias, biscoitos, produtos de panificação e de confeitaria	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	225 em 225g

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

	ARGOLINHAS COLORIDAS CEREAL - 6kg - DUBAI - CÓDIGO 825	
	Código do Documento: 008_FT0601	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 18/01/2025

	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: 10 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 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