

	CORN FLAKES - NATURAL - 5kg - DUBAI - CÓDIGO 917	
	Código do Documento: 008_FT0630	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 19/05/2025

1. DESCRIÇÃO

Flocos de milho

2. APLICAÇÃO

Leite, iogurte, entre outros

3. INGREDIENTES

Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, malte, sal, antiemético fosfato dissódico, óleo de palmiste e corante artificial INS160a(i).

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

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

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

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	
	100g
Valor energético (kcal)	384
Carboidratos (g)	87
Açúcares totais (g)	8

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	CORN FLAKES - NATURAL - 5kg - DUBAI - CÓDIGO 917	
	Código do Documento: 008_FT0630	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 19/05/2025

Açúcares adicionados (g)	8
Proteínas (g)	5,6
Gorduras totais (g)	1,6
Gorduras saturadas (g)	0
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	1,8
Sódio (mg)	379

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 CONTAMINANTES (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
	Chumbo	0,20

Responsável pela elaboração:
Erika Cardoso

	CORN FLAKES - NATURAL - 5kg - DUBAI - CÓDIGO 917	
	Código do Documento: 008_FT0630	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 19/05/2025

--	--	--

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Milho, milho em grão inteiro, partido, amassado ou moído, farinhas ou sêmolos de milho	Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2	20
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
Amido de milho e outros produtos à base de milho	Fumonisinias (B1 + B2)	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
--

	CORN FLAKES - NATURAL - 5kg - DUBAI - CÓDIGO 917	
	Código do Documento: 008_FT0630	Revisão: 01
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 19/05/2025

	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: 12 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: consumir em até 30 dias 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