

FICHA TÉCNICA

Produto

Aveia em flocos fina

DESCRIÇÃO

Produto obtido pela moagem da aveia (Avena Sativa) após classificação, descascamento, estabilização enzimática, tostagem. Podendo ser convencional ou orgânica.

APLICAÇÃO

Aplica-se na fabricação de cereais matinais, biscoitos, barras de cereais, panificação, confeitaria e alimentação infantil nas versões convencional e orgânica para produtos com certificação.

COMPOSIÇÃO

Aveia (Avena Sativa). CONTÉM GLÚTEN
ALÉRGICOS: AVEIA E TRIGO

PAÍS DE ORIGEM

nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (4 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	367 Kcal	110kcal	5,5%
Carboidratos	61 g	18 g	6,1%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	16 g	4,7 g	9,3%
Gordura totais	6,7 g	2 g	3,1%
Gordura saturada	1,9 g	0,6 g	2,8%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	5,9 g	1,8 g	7,1%
Sódio	4 mg	1,2 mg	0%

* Percentual de Valores diários fornecidos pela porção.

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco papel kraft.

ANÁLISES

Características Físicas e Químicas -Produtos de Vegetais (RDC nº272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 12 % (g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC N° 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA)		
Alimentos em geral	Ácaros	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Areia	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Aspecto Microbiológicas (RDC N° 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°161 de 01 de julho de 2022		
CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO		
Cereais compactados, em barra ou outras formas, com ou sem adição de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bolores e leveduras/g	10 ⁴

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

Micotoxinas (RDC N° 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN N°160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg
Desoxinivalenol (DON)	1000 µg/kg
Zearalenona	100 µg/kg

"As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."