

FICHA TÉCNICA

Produto

Aveia em flocos grossa

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: CONTÉM AVEIA, PODE CONTER TRIGO, CENTEIO E CEVADA.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g (3 colheres de sopa)

Quantidade por porção	100 g	30 g	% VD (*)
Valor energético	360 Kcal	108 Kcal	5,4 %
Carboidratos	60 g	18 g	6 %
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	15 g	4,6 g	9,2 %
Gordura totais	6,3 g	1,9 g	2,9 %
Gordura saturada	1,7 g	0,5 g	2,5 %
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	6 g	1,8 g	7,2 %
Sódio	3,9 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

Produtos de Vegetais secos ou desidratados
(exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada).

máxima 12 %
(g/100 g)

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 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 Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 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 Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA

Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,20 mg/kg
Cádmio	0,10 mg/kg

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 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."