

## Produto

Farinha de feijão branco 100% pura

## DESCRIÇÃO

A farinha de feijão branco é um produto 100% puro. Sendo um alimento fonte protéica, com alto teor protéico relativamente alto, possui fibra alimentar, que apresenta efeito hipoglicêmico e hipocolesterolêmico, carboidratos complexos, polifenóis e vitaminas do complexo B. Apresenta substâncias antioxidantes, os polifenóis, principalmente os taninos.

## COMPOSIÇÃO

Feijão branco. NÃO CONTÉM GLÚTEN

## PAÍS DE ORIGEM

Argentina

## Peso líquido:

10 kg

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL           |          |         |          |
|----------------------------------|----------|---------|----------|
| Porção de 10g (1 colher de sopa) |          |         |          |
| Quantidade por porção            | 100 g    | 10g     | % VD (*) |
| Valor energético                 | 400 Kcal | 34 kcal | 0%       |
| Carboidratos                     | 60 g     | 6 g     | 2%       |
| Açúcares Totais                  | 0 g      | 0 g     | **       |
| Açúcares Adicionados             | 0 g      | 0 g     | 0%       |
| Proteínas                        | 20 g     | 2 g     | 2%       |
| Gordura totais                   | 0 g      | 0 g     | 0%       |
| Gordura saturada                 | 0 g      | 0 g     | 0%       |
| Gordura Trans                    | 0 g      | 0 g     | **       |
| Fibra alimentar                  | 20 g     | 2 g     | 8%       |
| Sódio                            | 0 mg     | 0 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                      | máxima 12 % (g/100 g) |
|                                                                                                          | (exceto produtos embalados a vácuo ou em atmosfera Codificada). |                       |

| Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022 |                    |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| Farinhas, amidos, féculas e fubás                                                                    | Bacillus cereus    | 10 <sup>3</sup> |
|                                                                                                      | presuntivo/g       |                 |
|                                                                                                      | Escherichia coli/g | 10 <sup>2</sup> |
|                                                                                                      | Salmonella sp/25g  | Ausente         |

Análise histológica  
Avaliar se o produto é 100% puro, adição de outras farinhas.

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022 - ANVISA) |        |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |

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