



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Código:

Revisão: 02

Página 1 de 2

Data: 02/01/2017

Produto: Farinha de Centeio Grossa**Descrição do Produto:**

Produto proveniente da moagem do grão de centeio

Embalagem:**Tipo:** Embalagens de polipropileno**Conteúdo:** 25 Kg.**Estocagem:**

Ambiente:	Fresco e ventilado.
Transporte:	Veículo fechado, protegido de umidade.
Precauções:	Não estocar em locais com possibilidades de altas temperaturas e umidade.
Validade:	90 Dias

Fatores de Qualidade**Padrão**

Aspecto:	Pó com textura ligeiramente grossa
Odor:	Característico
Cor:	Marrom claro
Umidade Maxima	14%

Características**Item****Especificação**

Matérias Estranhas macroscópicas e microscópicas	Fragmentos de Insetos	Ausente
	Ácaros	Ausente
	Cinzas Insolúveis em ácido	0,0035
	Pelos de roedores	Ausente
	Impurezas	Ausente
	Sujidades	Ausente
Microbiológicas	Bacillus Cereus	<1.00 x 10² UFC/G
	Coliformes a 45 °C	<1.00 x 10¹ UFC/G
	Salmonella ssp	AUS 25.00 G
	Bolores e Leveduras	1.30 x 10³ UFC/G
Micotoxinas	Aflatoxina B1, B2, G1, G2	Não detectado
	Ocratoxina A	<1,7 µg/kg
	Desoxinivalenol (DON)	<80 µg/kg
	Zearalenona	<10 µg/kg
Contaminantes Inorgânicos Metais pesados	Arsênio	0,018 mg/kg
	Chumbo	<0,011 mg/kg
	Cádmio	0,009 mg/kg

Alergênicos

Ingrediente natural	Centeio / CONTÉM GLÚTEN
Ingrediente adicionado	Não contém
Contaminação por processo	Pode conter trigo e soja.
Não contém Lactose	

	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	Código:
		Revisão: 02
		Página 2 de 2
		Data: 02/01/2017

Informação Nutricional

Porção de 50 g	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor energético	168 Kcal = 710 kJ	8%
Carboidratos	35 g	12%
Proteínas	7,4 g	10%
Gorduras Totais	1,3 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	
Fibra Alimentar	7,3 g	29%
Sódio	0 mg	0%

*% Os Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400 kJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.