



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Código:

Revisão: 04

Página 1 de 2

Data: 22/08/2022

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

Produto proveniente da moagem do grão de centeio, produzida sem utilização de aditivos ou conservantes.

Embalagem:**Tipo:** Embalagens de polipropileno**Conteúdo:** 25 Kg.**Armazenamento:**Conservar e transportar em ambiente seco e inodoro, protegido de calor e intempéries.
O produto não deve entrar em contato com o piso ou parede**Prazo de validade:**

150 dias

Fatores de Qualidade**Padrão**

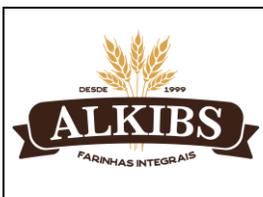
Aspecto:	Pó fino e homogêneo
Odor:	Característico
Cor:	Levemente bege
Umidade Máxima	14%

Características**Item****Especificação**

Matérias Estranhas macroscópicas e microscópicas	Ácaros	Ausente
	Fragmentos de Insetos	Ausente
	Pelos de roedores	Ausente
	Matérias estranhas macroscópicas	Ausente
	Matérias estranhas microscópicas	Ausente
	Cinzas insolúveis	<0,10
Microbiológicas	Salmonella ssp	AUS 25.00 G
	Bacillus cereus presuntivo	<1.00 x 10² UFC/G
	Escherichia coli	<1.00 x 10¹ UFC/G
Micotoxinas	Aflatoxina B1, B2, G1, G2	Não detectado
	Ocratoxina A	Não detectado
	Desoxinivalenol (DON)	Não detectado
	Zearalenona	Não detectado
Contaminantes Inorgânicos Metais pesados	Arsênio	<0,006 mg/kg
	Chumbo	<0,011 mg/kg
	Cádmio	<0,006 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: 04

Página 2 de 2

Data: 22/08/2022

Informação Nutricional

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

Granulometria

Peneira	MM	% Retida
80	0,18	1
70	0,21	1,43
60	0,25	36,69
50	0,3	15,66
45	0,35	9,11
40	0,42	36,11
35	0,5	0

Referência: Granulometria AOAC 965.22