



Vimacedo Comércio Ltda.
+55 11 33242100
qualidade@vimacedo.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Farelo de aveia

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 PODE CONTER TRIGO E CENTEIO.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 10g (3 colheres de sopa)			
Quantidade por porção	100 g	10 g	% VD (*)
Valor energético	373 Kcal	37 kcal	2%
Carboidratos	63 g	6,3 g	2%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	12 g	1,2 g	2%
Gordura totais	6,6 g	0,7 g	1%
Gordura saturada	1,4 g	0,1 g	1%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	6,7 g	0,7 g	3%
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

Regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos
(RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA)

Farinhas, amido de cereais e farelos	umidade 15,0 % (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

Produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas, com ou sem adição de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

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	0,5 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.”

Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da Vimacedo Comércio Ltda.