



RMoura Comércio de Cereais Eireli.
www.rmouracereais.com.br
+55 11 33242100
qualidade@rmouracereais.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Painço português (*Setaria itaria L.*)

DESCRIÇÃO

O painço português tem origem na China e pode ser chamado de Moha (no Sul do Brasil, Uruguai e Argentina e em outros países) ou milho miúdo, conforme a região. De acordo com o USDA, o diâmetro médio da semente de *Setaria itálica L.* é cerca de 1,6mm e possui comprimento médio de 2,3mm. Os grãos são de diversas cores e retirada a casca fina da semente pode-se verificar sua pequena forma convexa, oval ou elíptica.

APLICAÇÃO

O painço pode ser utilizado na alimentação de pássaros, na composição de ração de aves, tanto para bovinos como para ovinos e outros animais.

COMPOSIÇÃO

Painço português.

ESPECIFICAÇÕES:

❖ **Peso líquido:**

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 100g		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	340 Kcal = 0 Kj	04%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	10 g	0%
Gordura totais	4 g	14%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	10%

(*) % 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.

(**) VD não estabelecido

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.

“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 RMoura Cereais.