



## FICHA TÉCNICA

### Produto

### Cevadinha

### DESCRIÇÃO

É um produto 100% natural, obtido do cozimento do grão do trigo com posterior secagem e moagem com granulometria compreendida entre 500 e 1660 micras.

### COMPOSIÇÃO

Grãos de Cevada. CONTÉM GLÚTEN  
ALÉRGICOS: PODE CONTER TRIGO, AVEIA, CENTEIO E SOJA.

### PAÍS DE ORIGEM

Nacional

### Peso líquido:

25 kg

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL            |       |      |          |
|-----------------------------------|-------|------|----------|
| Porção de 45g (1/2 xícara de chá) |       |      |          |
| Quantidade por porção             | 100 g | 10 g | % VD (*) |
| Valor energético (Kcal)           | 320   | 144  | 7%       |
| Carboidratos (g)                  | 64    | 29   | 10%      |
| Açúcares Totais (g)               | 51    | 23   | **       |
| Açúcares Adicionados (g)          | 0     | 0    | 0 %      |
| Proteínas (g)                     | 10    | 4,4  | 9%       |
| Gordura totais (g)                | 2,7   | 1,2  | 2%       |
| Gordura saturada (g)              | 0,6   | 0,3  | 2%       |
| Gordura Trans (g)                 | 0     | 0    | **       |
| Fibra alimentar (g)               | 11    | 5    | 20%      |
| Sódio (mg)                        | 0     | 0    | 0%       |

\*percentual de valores diários fornecidos pela porção

### VALIDADE

120 dias 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.

### EMBALAGEM

Embalagem primária: polipropileno.  
Embalagem secundária: saco de papel Kraft.

### 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.

### ANÁLISES

| Características Físicas e Químicas<br>(RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA) |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Umidade</b><br>Farinhas, cereais:                                                   | máxima 14 % (g/100 g) |

| Aspecto Microbiológicas<br>(RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>IN Nº161 de 01 de julho de 2022<br>CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E<br>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 <sup>2</sup> |
|                                                                                                                                                                                   | Salmonella sp/25g  | Ausente         |

| Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas<br>(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 |

| Contaminantes Inorgânicos em Alimentos.<br>(RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>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<br>(RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA)<br>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  |