



FICHA TÉCNICA

Produto

QUIRERA FINA

DESCRIÇÃO

Produto produzido a partir de milho transgênico, degerminado e classificado

Espécies doadora do gene: Bacillus thuringiensis, Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes.

APLICAÇÃO

Indústria de salgadinhos (snacks), corn flakes, rações e empacotadores.

Na culinária: angu, sopas, bolos, refogados e outros.

COMPOSIÇÃO

Quirera fina.

CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA E TRIGO.

PAÍS DE ORIGEM

Indústria brasileira

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1/2 xícara)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	358 Kcal	179 kcal	9%
Carboidratos	72 g	36 g	12%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0 %
Proteínas	6,1 g	3,1 g	6%
Gordura totais	3,8 g	1,9 g	3%
Gordura saturada	1 g	0,3 g	2%
Gordura Trans	0 g	0 g	**
Fibra alimentar	4,5 g	2,3 g	9%
Sódio	0 mg	0 mg	0%

*percentual de valores diários fornecidos pela porção.

EMBALAGEM

Sacos de polipropileno.

VALIDADE

6 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.

ANÁLISES

Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos (RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA)	
Umidade	máxima 15,0 % (g /100 g)

Padrões microbiológicos (RDC Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
Farinhas, amidos, féculas e fubás	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³

(RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	20 µg/kg
Desoxivalenol (DON)	3000 µg/kg
Fumonisinias (B1 + B2)	5000 µg/kg
Zearalenona	40 µg/kg

Limites Máximos de 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	0,10 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (RDC Nº 623, DE 09 de março de 2022- ANVISA)		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias
Fubá	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	50 em 50g

“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