



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Farinha de Aveia sem Glúten

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

Grãos de aveia. 100% integral. NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

25 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 50g (1 xícara de chá)			
Quantidade por porção	100 g	50 g	% VD (*)
Valor energético	377 Kcal	189 kcal	9,4%
Carboidratos	69 g	34 g	11%
Açúcares Totais	0 g	0 g	**
Açúcares Adicionados	0 g	0 g	0%
Proteínas	12 g	5,9 g	12%
Gordura totais	6,2 g	3,1 g	4,8%
Gordura saturada	1,3 g	0,6 g	3,2%
Gordura Trans	0 g	0,0 g	**
Fibra alimentar	2,7 g	1,3 g	5,2%
Sódio	1,6 mg	0,82 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

“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.

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)

Umidade máxima 15,0 % (g/100 g)

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

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

Farinhas, amidos, féculas e fubás	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ³

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	0,30 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)	1750 µg/kg
Zearalenona	200 µg/kg