

Especificações técnicas

Farinha Badotti Econômica



DESCRIÇÃO

Farinha produzida a partir da farinha **Industrial**, com grãos selecionados garantindo excelentes produtos tecnicamente equilibrados com um ótimo padrão de qualidade.

APLICAÇÃO

Farinha utilizada na produção de salgados assados, bolos, pães doces, bolachas e biscoitos, entre outras receitas caseiras.

ENRIQUECIMENTO

Ferro	4 mg a 9 mg/100g
Ácido Fólico	140 µg a 220 µg/100g

O enriquecimento de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para combate da anemia e da má formação de bebês durante a gestação.

ADVERTÊNCIAS

ALÉRGICOS:

- **CONTÉM TRIGO. PODE CONTER SOJA, AVEIA, CENTEIO E CEVADA.**
- **CONTÉM GLÚTEN: O GLÚTEN É PREJUDICIAL À SAÚDE DO DOENTES CELÍACOS.**

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	Máx. 15,0
Cor (Minolta)	L* 90,50 a 91,10
Cinzas (%)	Máx. 0,80
Falling Number (segundos)	Mín. 250 s
Granulometria/250µ (% Retido)	Máx. 5

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS**ANÁLISE DE FARINOGRAFIA**

Estabilidade (minutos)	10,0 a 15,0
------------------------	--------------------

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes termotolerantes a 45° C/g	< 3,0 NMP/g
Bacillus Cereus/g	< 10³ UFC/g
Bolores e Leveduras/g	Máximo de 10⁴
Salmonela ssp/25g	Ausência em 25g

ESPECIFICAÇÕES MICROSCÓPICAS

Ovos	Não
Material macroscópico	Ausência
Fragmento de inseto vetores	Ausência
Fragmentos de insetos não vetores	Máx. 75 em 50 g

ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS

Cor	Branca
Sabor e Odor	Característicos
Pó	Fino

LIMITES MÁXIMOS PARA MICOTOXINAS

MICOTOXINA	LIMITE MÁXIMO PARA TOXINA (LMT)
Desoxinivalenol (DON)	750 µg/kg
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Zearalenona	100 µg/kg
Ocratoxina A	20 µg/kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50g (1/2 xícara)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	176 Kcal ou 737 KJ	9%
Carboidratos	38 g	13%
Proteínas	5,0 g	7%
Gorduras Totais	0 g	0%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1,4 g	5%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
 (**) Valor diário não estabelecido.

EMBALAGEM

- Papel: **1 kg** | EAN13 7896348904154

VALIDADE

- **150 dias** a partir da data de fabricação.

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco, seco e arejado, afastando das paredes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam risco de contaminação por cheiro, insetos ou agentes químicos.

REFERÊNCIAS

Resolução RDC N.º 12 de 02.01.2001 – ANVISA

Resolução RDC N.º 07 de 18.02.2011 – ANVISA

Instrução Normativa N.º 8 de 02.06.2005 – MAPA

Resolução RDC n.º 14 de 28.03.2014 – ANVISA

Resolução RDC N.º 26 de 02.07.2015 – ANVISA

Resolução RDC n.º 150 de 17.04.2017 – ANVISA

CONTROLE DE ALTERAÇÕES

DATA	REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
21.07.2021	00	Emissão Inicial

ELABORADO POR	APROVADO POR
GISELI CARDOSO DA SILVA Supervisora da Qualidade	BERNARDO E. BADOTTI Diretor Industrial