

Especificações técnicas

Farinha Badotti Tradicional



DESCRIÇÃO

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

APLICAÇÃO

Farinha ideal para a preparação de pães caseiros, cucas, bolachas, salgadinhos 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* 92,0 a 92,50
Cinzas (%)	0,60 a 0,65
Falling Number (segundos)	Mín. 250 s
Granulometria/250µ (% Retido)	Máx. 5%

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS**ANÁLISE DE FARINOGRAFIA**

Estabilidade (minutos)	Mín. 8,0
------------------------	-----------------

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	174 Kcal ou 731 KJ	9%
Carboidratos	37 g	12%
Proteínas	5,0 g	7%
Gorduras Totais	0,5 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1,5 g	6%
Sódio	0 mg	0%
Ferro	2,1 mg	15%
Ácido Fólico	75 mcg	19%

(*) % 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.

Especificações técnicas | **Farinha Badotti Tradicional**

EMBALAGEM

- Papel: **1 kg** | EAN13 7896348904130
5 kg | EAN13 7896348904208

- Plástico: **1 kg** | EAN13 7896348904147

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
21.03.2013	00	Emissão Inicial
27.03.2015	01	Configuração do documento
24.08.2015	02	Revisão dos parâmetros. Adição de tipos de embalagens. Alteração do código e da configuração do documento.
28.03.2016	03	Alteração do limite máximo para toxina Desoxinivalenol (DON) e Zearalenona.
30.06.2016	04	Descrição de alergênicos.
22.07.2020	05	Retirada do sulfito da lista de alergênicos, alteração da tabela nutricional %VDR(*) ácido fólico. Substituição da RDC 344 pela 150 de abril/2017.

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