

Especificações técnicas

Farinha Badotti Panificação

Código **ESP 014**Revisão **05**Emissão **17/04/2013**

DESCRIÇÃO

Farinha preparada a partir de trigos fortes e ingredientes funcionais, oferecendo excelente característica de panificação. Proporciona agilidade e praticidade ao processo de produção de pães e garante a padronização do produto final quanto ao sabor e aparência.

APLICAÇÃO

Farinha ideal para a fabricação de pão francês e panificação em geral.

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* 91,0 a 91,60
Cinzas (%)	Máx. 0,75
Falling Number (segundos)	Mín. 280 s
Granulometria/250µ (% Retido)	Máx. 5%

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS

ANÁLISE DE FARINOGRAFIA

Absorção H ₂ O (%)	Mín. 58,0
Estabilidade (minutos)	11,0 a 18,0

ANÁLISE DE ALVEOGRAFIA

Força (W)	250 a 300 x 10⁻⁴ J
-----------	--------------------------------------

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.

EMBALAGEM

- Ráfia laminada: **25 kg** | EAN13 7896348903089
50 kg | EAN13 7896348903034
- Granel
- Big bag

VALIDADE

- **120 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
17.04.2013	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