

Especificações técnicas

Farinha Campesina Panificação

Código **ESP 030**Revisão **00**Emissão **01/06/2020**

DESCRIÇÃO

Farinha preparada a partir de trigos nacionais e ingredientes funcionais, apresentando excelentes características 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 de curta fermentação.

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* 90,80 a 91,40
Cinzas (%)	0,75 a 0,80
Falling Number (segundos)	Mín. 250 s
Granulometria/250µ (% Retido)	Máx. 5%

ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS

ANÁLISE DE FARINOGRAFIA

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

ANÁLISE DE ALVEOGRAFIA

P	80 a 130
L	-
P/L	0,8 a 2,0
W	200 a 350 x 10⁻⁴ J
Glúten	Mín. 26,0

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)
Desoxivalenol (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 7896348903218

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
01.06.2020	00	Emissão Inicial.

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