RMoura Comércio de Cereais Ltda.
www.rmouracereais.com.br
+55 11 33242100
qualidade@rmouracereais.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Feijão branco (Phaseolus vulgaris)

DESCRIÇÃO

O feijão constitui importante fonte protéica, principalmente em países onde o consumo de proteína animal é restrito. Além de seu teor protéico relativamente alto, o feijão possui fibra alimentar, que apresenta efeito hipoglicêmico e hipocolesterolêmico, carboidratos complexos, polifenóis e vitaminas do complexo B. Esse grão também apresenta substâncias antioxidantes, os polifenóis, principalmente os taninos

COMPOSIÇÃO

Feijão branco. NÃO CONTÉM GLÚTEN

PAÍS DE ORIGEM

Argentina

- **Peso bruto:**

10 e 50 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 60 g (1/3 xícara de chá)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	203 kcal = 851 kJ	10%
Carboidratos	37 g	12%
Proteínas	12 g	16%
Gordura totais	1,2 g	0%
Gordura saturada	1 g	2%
Fibra alimentar	14 g	56%
Sódio	6 mg	0%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta
de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser
maiores ou menores dependendo de suas necessidades
energéticas.
(**) VD não estabelecido

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

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.

ANALISES

Micotoxinas- RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

Umidade – leguminosa feijão
máxima 14%

Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos, RDC Nº 42, de 29 de agosto de 2013		
Arsênio	Hortaliças leguminosas	0,10 mg/kg
Chumbo	Hortaliças Leguminosas	0,10 mg/kg
Cadmio	Hortaliças leguminosas	0,05 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC N° 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA		
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Aspecto Microbiológicas RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA		
secas, desidratadas ou liofilizadas, incluindo cogumelos	Salmonella sp/25g	Ausente
	Coliformes a 45ºC/g	10^3
	Estafilococos coagulase positiva/g	10^2

"As informações obtidas acima são analises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição."
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da RMoura Cereais.