



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

FICHA TÉCNICA

Produto

Lentilha canadense Vermelha

DESCRIÇÃO

A lentilha tipo 1 pertence à família leguminosas, sendo esta é uma importante fonte de carboidratos complexos, proteína, fibra alimentar e de algumas vitaminas e minerais.

COMPOSIÇÃO

Lentilha vermelha. NÃO CONTEM GLUTEN

PAÍS DE ORIGEM

Canada

Peso líquido:

45,36 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 45g (1/3 xícara de chá)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	139 kcal = 585 kJ	7%
Carboidratos	29 g	2%
Açúcares Totais	0 g	0%
Açúcares Adicionados	0 g	0%
Proteínas	4 g	0,2%
Gordura totais	0,6 g	1,0%
Gordura saturada	0,5 g	2,0%
Gordura Trans	0 g	0%
Fibra alimentar	5 g	21%
Sódio	0 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

24 meses da data de fabricação.

EMBALAGEM

Saco de rafia.

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.

ANÁLISES

Micotoxinas (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

Contaminantes Inorgânicos em Alimentos - (RDC Nº 722 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº160 de 01 de julho de 2022 - ANVISA	
Arsênio	0,10 mg/kg
Chumbo	0,10 mg/kg
Cádmio	0,05 mg/kg

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022- ANVISA		
Alimento	Matérias Estranhas	Limites de Tolerância (máximos)
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 Nº 724 de 01 de julho de 2022 - ANVISA) IN Nº161 de 01 de julho de 2022		
NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS		
Coco ralado, farinhas, farelos, pastas e paçoca de nozes, amêndoas, castanhas, amendoim, sementes leguminosas e sementes comestíveis, adicionadas ou não de outros ingredientes	Escherichia coli/g	10 ²
	Salmonella sp/25g	Ausente

Regulamento técnico produtos de vegetais (RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005)	
Umidade	máxima 12 % (g /100 g)

“As informações obtidas acima são análises 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.