QUERO POC ALIMENTOS	**FICHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO**	Elaborado por: Ivan Corrêa – Responsável Técnico Aprovado por: Marcelo Pontes – Diretor Responsável legal Data: 08/23 Rev: 01 Página 1 de 2

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: **VEGGIE BITS SABOR DEFUMADO**	
PRODUTO	Biscoito de arroz integral 40,7%, grão de bico e ervilha, sabor defumado
INGREDIENTES	Farinha de arroz integral(40.7%), farinha de grão de bico, proteína de ervilha, farinha de ervilha, óleo de girassol, maltodextrina, páprica doce defumada, cebola, sal marinho, alho, levedura nutricional e aroma natural de fumaça.
CARACTERISTICAS VISUAIS	

INFORMAÇÕES TÉCNICAS- EMBALAGEM 2 kg	
ALERGÊNICOS	Não contém
GLUTÉN	Não contém
LACTOSE	Não contém
OGM	Não
EMBALAGEM PRIMARIA	Saco Polietileno transparente
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Caixa de papelão 57 x 18 x 30 cm
EMPILHAMENTO MÁXIMO (CAIXAS)	7
PESO LIQUIDO	2 Kg
EAN 13	7890000584937
NCM	19041000
VALIDADE	8 meses
TRANSPORTE	Transporte em veículos específicos para carregamentos de produtos em temperatura ambiente, fechados, em condições higiênicos-sanitárias adequadas, livre de sujidades, odores, ao abrigo da luz.
ARMAZENAMENTO	Loca:l seco, arejado, limpo. Temperatura: ambiente Obs: Para manter a crocância guardar em vasilhas com tampa

INFORMAÇÕES TÉCNICAS- EMBALAGEM 5 kg	
ALERGÊNICOS	Não contém
GLUTÉN	Não contém
LACTOSE	Não contém
OGM	Não
EMBALAGEM PRIMARIA	Saco Polietileno transparente
EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Saco de papel multifolha 70 x 33 x 14 cm
EMPILHAMENTO MÁXIMO (CAIXAS)	7
PESO LÍQUIDO	5 Kg
EAN 13	
NCM	19041000
VALIDADE	8 meses
TRANSPORTE	Transporte em veículos específicos para carregamentos de produtos em temperatura ambiente, fechados, em condições higiênicos-sanitárias adequadas, livre de sujidades, odores, ao abrigo da luz.
ARMAZENAMENTO	Loca:l seco, arejado, limpo. Temperatura: ambiente Obs: Para manter a crocância guardar em vasilhas com tampa

Zona Gourmet online

TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (Kcal)	470
Carboidratos (g)	63
Açúcares totais (g)	7,1
Açúcares adicionados (g)	0,2
Proteínas (g)	26
Gorduras totais (g)	11
Gorduras saturadas (g)	1,5
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	7,4
Sódio (mg)	600

PADRÃO DE QUALIDADE

1- Parâmetros Microbiológicos		
PARÂMETROS	**Limite máximo**	**LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA**
Salmonella / 25g	Aus	Instrução Normativa nº 161, de 1 de Julho de 2022
Escherichia coli / g	10	
2- Características Físico- Químicas		
FÍSICO - QUÍMICAS	**Especificação**	**REFERÊNCIA**
Umidade	Máx 3,5%	AACC 44-19
Cinzas	Máx 2,0%	AACC 08-11
METAIS PESADOS	**Limite**	**REFERÊNCIA**
Arsênio Total	0,15 mg/Kg	INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN N° 88, DE 26 DE MARÇO DE 2021
Cadmio	0,05 mg/Kg	
Chumbo	0,05 mg/Kg	
Cobre	10 mg/Kg	
MACRO E MICROSCOPIA	**Limite**	**LEGISLAÇÃO REFERÊNCIA**
Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas	225 em 225g	RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022
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	
Matérias estranhas e objetos rígidos	Ausência	

3- Características Sensoriais		
Aspecto	Característico	Método interno
Odor	Característico	Método interno
Sabor	Característico	Método interno
Textura	Característico	Método interno

Zona Cerealista online