Especificação Técnica

Código: FASG 002 | Versão: 10.0 | Emissão: 23.01.2024
Sobrepõe a todas as versões anteriores deste produto

Nossa política de segurança de alimentos, baseia-se em assegurar que a Granvital tenha um ambiente onde a produção de alimentos atenda a todos requisitos legais, respeitando toda a cadeia de produção para fornecer produtos com qualidade e assim garantindo uma melhoria na vida dos consumidores. V. 1/2021

1. Informações sobre composição

Nome do produto	FARELO DE AVEIA SEM GLÚTEN
Composição	Aveia (*Avena sativa*)
Origem	Brasil

2. Composição essencial

Características sensoriais

Aspecto	:	Pó
Cor	:	Bege
Odor e Sabor	:	Característico do produto

Características físico-químicas

Umidade (%)	:	Máx. 12
Cinzas (%)	:	Máx. 2,0
Acidez (mL de NaOH/100g)	:	Máx. 2,0
Cascas (unidades/100g)	:	Máx. 10
Atividade enzimática		
Lipase (após 48 horas)	:	Negativa
Peroxidase (após 05 minutos)	:	Negativa

Características microbiológicas

Salmonella sp/25g	:	Ausente
Escherichia coli (UFC/g)	:	Máx. 100
Bolores e leveduras (UFC/g)	:	Máx. 10000

(RDC n°724/2022, ANVISA) e IN n°161/2022, item 19, ANVISA)

Defeitos e matérias estranhas

Ácaros mortos (em 50g)	:	Máx. 5,0
Areia (%)	:	Máx. 1,5

(RDC n°623/2022, ANVISA)

Contaminantes e resíduos

Arsênio (mg/kg)	:	Máx. 0,3
Cádmio (mg/kg)	:	Máx. 0,1
Chumbo (mg/kg)	:	Máx. 0,2
Aflotoxina B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	:	Máx. 0,5
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	:	Máx. 1000
Ocratoxina A (µg/kg)	:	Máx. 10
Zearalenona (µg/kg)	:	Máx. 100

(RDC n°722/2022, ANVISA e IN n°160/2022, ANVISA)

Agrotóxicos

Em conformidade com as Monografias de Agrotóxicos da ANVISA

3. Informação nutricional

Informação nutricional teórica para 100 g de produto

Valor Energético	:	373	kcal
Carboidratos	:	52	g
Açúcares Totais	:	0,0	g
Açúcares Adicionados	:	0,0	g
Proteínas	:	17	g
Gorduras Totais	:	8,3	g
Gorduras Saturadas	:	1,5	g
Gorduras Trans	:	0,0	g
Fibra Alimentar	:	11	g
Beta-glucana	:	5,30	g
Sódio	:	16	mg

(RDC n°429 de 2020, ANVISA e IN n°75 de 2020, ANVISA)

Por meio do parecer nº 0585205/23-9, a ANVISA APROVOU a alegação de propriedade funcional deste produto. "Este alimento contém beta-glucana que pode auxiliar na redução do colesterol", desde que o produto forneça no mínimo de 3g/dia de beta-glucana de aveia.

4. Estocagem e embalagem

Embalagem	Saco de polietileno e papel kraft multifoliado
Peso líquido	25kg
Validade	12 meses
Armazenamento	Em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz
Observação	Manter a embalagem fechada após manuseio

5. Informações alergênicas

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA.

6. Outras informações

Certificações da empresa.	FSSC 22000 Padrão FoodChain ID para produtos Gluten-free Kosher Halal Vegano, Vegetariano e Plant based
Uso pretendido	Consumo direto pelo consumidor. Incorporação para preparo de mingau. Matéria-prima para aplicações industriais. Uso em granolas e/ou preparações semelhantes.
Uso não pretendido	Não pretendido: Uso inadequado ou incorreto (aspiração por exemplo); obs. Limite de quantificação de análise <5 ppm.

Clarice Felipe

Clarice Felipe
Responsável Técnica – CRQ09203020 /IX PR
Controle de Qualidade - GRANVITAL ALIMENTOS

Granvital Industria e Comercio de Alimentos Ltda.
Estrada da usina Km 05 -Tecnoparque
Fone: +55 (45) 3378-1581
e-mail: granvitalalimentos@hormail.com
85900-970 – Toledo – PR

Zona Cerealista online