



## 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: QUINOA BALLS COBERTURA CACAU

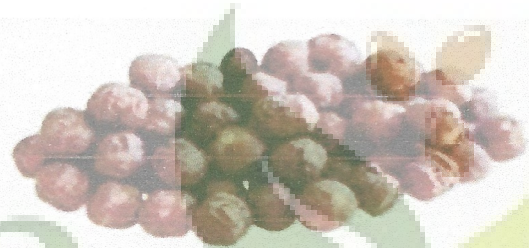
#### PRODUTO

Cereal a base de quinoa, cacau e arroz integral 19%

#### INGREDIENTES

Farinha de quinoa branca, Liquor de cacau, Açúcar demerara, Farinha de arroz integral (19%) e Sal marinho.

#### CARACTERÍSTICAS VISUAIS



#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                              |  |
|------------------------------|--|
| ALERGÊNICOS                  | Não contém   |
| GLUTÉN                       | Não contém   |
| LACTOSE                      | Não contém   |
| OGM                          | Não  |
| EMBALAGEM PRIMARIA           | Saco plástico transparente PE 40 X 60 cm   |
| EMBALAGEM SECUNDÁRIA         | Caixa de papelão 57 x 18 x 30 cm   |
| EMPILHAMENTO MÁXIMO (CAIXAS) | 7  |
| PESO LÍQUIDO                 | 2 Kg   |
| EAN 13                       | 7898941657253  |
| NCM                          | 19041000   |
| VALIDADE                     | 8 meses  |
| TRANSPORTE                   | Transporte em veículos específicos para carregamentos de produtos em temperatura ambiente, fechados, em condições higiênicas-sanitárias adequadas, livre de sujidades, odores, ao abrigo da luz. |
| ARMAZENAMENTO                | Local: seco, arejado, limpo.<br>Temperatura: ambiente<br>Obs: Para manter a crocância guardar em vasilhas com tampa  |

#### TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL   |       |
|--------------------------|-------|
|                          | 100 g |
| Valor energético (Kcal)  | 493   |
| Carboidratos (g)         | 65    |
| Açúcares totais (g)      | 31    |
| Açúcares adicionados (g) | 28    |
| Proteínas (g)            | 6,7   |
| Gorduras totais (g)      | 20    |
| Gorduras saturadas (g)   | 9,7   |
| Gorduras trans (g)       | 0     |
| Fibras alimentares (g)   | 14    |
| Sódio (mg)               | 97    |

**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 2 de 2

**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 Nº 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 |

online