

FAROFA COM PIMENTA

Produto obtido pelo processamento de raízes de mandioca.

Aplicações:

Farinha de mandioca temperada para consumo *in natura*.

Características Organolépticas:

Aspecto	Grânulos irregulares
Cor	Bege
Odor	Característico
Sabor	Característico

Composição:

Farinha de mandioca, óleo vegetal, alho, cebola, sal, colorau (farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal e corante extrato de urucum, base bixina), salsa, pimenta, aromas idênticos aos naturais e realçador de sabor glutamato monossódico.

Características físico-químicas*:

Umidade: máx. 9 %

*Padrão interno

Características microbiológicas -
(Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 e Instrução Normativa IN nº 161, de 01 de julho de 2022)

Salmonella spp.: Ausência/ 25 g
Escherichia coli/g: máx. $1,0 \times 10^1$ UFC/g

Parâmetros Microscópicos - (Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022)

Ácaros mortos: máx. de 5 unidades por 100g
Cinza insolúvel em ácido clorídrico: máx. 1,5%

Informação Nutricional - (Resolução RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 e IN nº 75 de 08 de outubro de 2020)

Pacotes de 400g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 11			
Porção: 35 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	378	133	7
Carboidratos (g)	77	27	9
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,6	0,6	1
Gorduras totais (g)	7,1	2,5	4
Gorduras saturadas (g)	1,1	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	4,5	1,6	6
Sódio (mg)	589	206	10
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Pacotes de 200g:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 6			
Porção: 35 g (2 colheres de sopa)			
	100 g	35 g	%VD*
Valor energético (kcal)	378	133	7
Carboidratos (g)	77	27	9
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,6	0,6	1
Gorduras totais (g)	7,1	2,5	4
Gorduras saturadas (g)	1,1	0,4	2
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras Alimentares (g)	4,5	1,6	6
Sódio (mg)	589	206	10
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

Armazenamento e vida de prateleira:

Conservar em local seco e fresco.
Válido por 270 dias em embalagem fechada. Após aberta a embalagem, consumir em até 10 dias.

Transporte:

Deve ser transportado em local limpo e seco, protegido do calor e da luz solar. Não deve ser transportado com produtos químicos ou outros produtos com um odor desagradável.

Embalagem primária:

Comercializado em embalagens flexíveis PET/ PET MET/ PEBD (embalagem primária) de 400g e 200g.

Características	400 g	200 g
Peso líquido (kg)	0,400	0,200
Dimensões (CxLxAcm)	17,5x22,5x3	17,4x20,5x3

Embalagem secundária:

Caixas 12x400g e 12x200g – Embalagem secundária.

Características ^o	12x400g	12x200g
Peso líquido (kg)	4,8	2,4
Dimensões (CxLxA cm)	29x17x12,5	29x17x12,5
Embalagem 1ª (kg)	0,006	0,006
Embalagem 2ª (kg)	0,156	0,156
Peso bruto total (kg)	5,028	2,628
Lastro (caixas)	17	17
Empilhamento máximo (caixas)	13	13

^oValores de peso líquido e bruto podem mudar dependendo do fornecedor de embalagem.

ALÉRGICOS*:

NÃO CONTÉM GLÚTEN^o

CONTÉM: Derivados de soja.

PODE CONTER: Não contém.

^oLEI 10.674/2003

*Conforme RDC nº 727/2022

Declaração de Organismos Geneticamente Modificados (OGM)*:

LIVRE DE OGM.

* Lei Nº 11.105 de 2005

Declaração de produto não-irradiado*:

"ALIMENTO NÃO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO"

*De acordo com RDC 21/2001

Declaração de alergênicos*:

Alergênicos	Composição		Presença na linha de produção	
	Sim	Não	Sim/Não	Controlado**
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes híbridizadas		X	N	S
Crustáceos		X	N	S
Ovos		X	N	S
Peixes		X	N	S
Amendoim		X	N	S
Soja	X		S	S
Leite de todas as espécies de animais mamíferos		X	N	S
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)		X	N	S
Avelãs (<i>Corylus</i> spp.)		X	N	S
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)		X	N	S
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)		X	N	S
Macadâmias (<i>Macadamia</i> spp.)		X	N	S
Nozes (<i>Juglans</i> spp.)		X	N	S
Pecãs (<i>Carya</i> spp.)		X	N	S
Pistaches (<i>Pistacia</i> spp.)		X	N	S
Pinoli (<i>Pinus</i> spp.)		X	N	S
Castanhas (<i>Castanea</i> spp.)		X	N	S
Latéx natural		X	N	S

*Conforme RDC nº 727/2022.

** O controle de contaminação cruzada para linhas onde há o compartilhamento com materiais alergênicos está estabelecido através de sequenciamento de produção , procedimentos de higienização com validação e verificações da eficácia e através de análises específicas por classes de alergênicos. Demais produtos seguem as Boas Práticas de Fabricação garantindo a ausência dos alergênicos nas linhas.

ELABORADO POR:	VERIFICADO POR:	APROVADO POR:
Bruna Moreira Skonieczny	Felipe Bortoluzzi	Jailton Claudeci da Rocha