

DOC 25.289 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	12	Antônio Prado	1 de 6

- PRODUTO:** Farinha de Trigo Tipo 1 Sudoeste.
- DESCRIÇÃO DO PRODUTO FINAL E USO PRETENDIDO:**

2.1 Composição/Ingredientes:

Farinha de trigo, ferro, ácido fólico e melhoradores de farinha ácido ascórbico e azodicarbonamida.

Substâncias Alergênicas	*Contém?		**Pode conter?		Se indicar sim, favor especificar o ingrediente que possui o alergênico:
	Sim	Não	Sim	Não	
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	x		x		Contém derivados de trigo (matéria-prima). Pode conter cevada, centeio, aveia e triticale (possível contato no transporte/colheita).
Crustáceos		x		x	
Ovos		x		x	
Peixes		x		x	
Amendoim		x		x	
Soja		x	x		Pode conter soja por possível contato durante transporte/colheita ou por compartilhamento da linha de produção.
Leites de todas as espécies de animais mamíferos		x		x	
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)		x		x	
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)		x		x	
Castanha-de-caju (<i>Anacardium occidentale</i>)		x		x	
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)		x		x	
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)		x		x	
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)		x		x	
Pecãs (<i>Carya spp.</i>)		x		x	
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)		x		x	
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)		x		x	
Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)		x		x	
Látex natural		x		x	

* Ingrediente utilizado na fabricação do produto fornecido.

** Potencial de contato cruzado com o produto fornecido.

Elaborado por:

Manoela Couto
Técnica de P&D

Aprovado por:

Natália G. Vanin
Supervisora da Qualidade

DOC 25.289 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	12	Antônio Prado	2 de 6

DECLARAÇÃO DE GMO					
GMO (Genetically Modified Organism) são organismos geneticamente modificados, ou seja, cujo material genético foi alterado, conferindo novas características.					
Não GMO ou GMO Free - Este produto não contém, não consiste de ou não é produzido a partir de uma fonte potencialmente modificada geneticamente;					(x)
Contém ingredientes GMO - Este produto pode conter, consiste de ou é produzido a partir de uma fonte geneticamente modificada.					()
DECLARAÇÃO DE ALIMENTO IRRADIADO					
Alimento irradiado, conforme decreto-lei nº 986 de 21 de outubro de 1969, é todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-los ou para fins lícitos.					
Produto Irrradiado	Sim	Não	Produto contém matérias-primas irradiadas:	Sim	Não
	()	(x)		()	(x)
DECLARAÇÃO DE LACTOSE					
Em atendimento à RDC 136/2017, é necessário o conhecimento da concentração de lactose (carboidrato presente no leite).					
Presença de Lactose	Sim	Não	Concentração (mg/g)	NA	
	()	(x)			
DECLARAÇÃO DE PRESENÇA DE SULFITOS					
Sulfitos são substâncias que incluem o dióxido de enxofre e seus sais de sódio, potássio e cálcio, utilizados como aditivos ou presentes na formulação de aditivos.					
Presença de Sulfitos	Sim	Não	Concentração (ppm)	0,01	
	(x)	()			
DECLARAÇÃO DE PRESENÇA DE MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL					
Alimentos com origem direta ou indireta de animais.					
Produto de Origem Animal	Sim	Não	Produto contém matérias-primas de origem animal:	Sim	Não
	()	(x)		()	(x)
Se "sim", qual(is)?					
DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE TESTES COM ANIMAIS					
Realização de testes em animais ou utilização de matérias-primas de fornecedores que realizam esta prática.					
A empresa faz uso de testes em animais?	Sim	Não	Os fornecedores de matérias-primas realizam testes em animais?	Sim	Não
	()	(x)		()	(x)
2.2 Embalagem:					
1 kg - Embalagem de papel Kraft branco impresso – fardos de 10 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.					
5 kg - Embalagem de papel Kraft branco impresso – fardos de 5 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.					
2.3 Rotulagem:					

Elaborado por:

Manoela Couto
Técnica de P&D

Aprovado por:

Natália G. Vanin
Supervisora da Qualidade

DOC 25.289 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	12	Antônio Prado	3 de 6

Os seguintes dizeres devem estar presentes no rótulo da embalagem:

Conservar em local fresco, seco e arejado, manter a embalagem sempre bem fechada e não molhar no transporte, manuseio e armazenagem.

O enriquecimento de farinhas com ferro e ácido fólico é uma estratégia para o combate da má formação de bebês durante a gestação e da anemia.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, CENTEI, AVEIA E TRITICALE.

CONTÉM GLÚTEN

Indústria Brasileira

2.4 Prazo de Validade:

180 dias

2.5 Características Físicas, Químicas e Biológicas:

Aspecto	Pó fino
Cor	Branco
Odor	Característico
Homogeneidade	Homogêneo, sem empedramento, livre de materiais estranhos e contaminações.
Granulometria (250µm)	Máximo 5% retido
Fragmentos de Insetos	Máximo 75 frag./50g
Ácaros	Máximo 5 un./50g
Areia – Cinzas Insolúveis em Ácido	Máximo 1,5%
Acidez Graxa (mg KOH/100g produto)	Máx. 100
Desoxinivalenol	Máx. 1000µg/kg
Zearalenona	Máx. 100µg/kg
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2	Máx. 5 µg/kg
Ocratoxina A	Máx. 10 µg/kg
Arsênio	0,2mg/kg
Chumbo	0,2mg/kg
Cádmio	0,2mg/kg
<i>Salmonella sp/25g</i>	Ausência
<i>Bacillus cereus presuntivo (UFC/g)</i>	10 ²
<i>Escherichia coli (NMP/g)</i>	10
Contaminantes	Conforme Monografia de Agrotóxicos - ANVISA

2.6 Critério de Liberação:

O produto deve estar dentro das especificações do produto para as características físicas, químicas e biológicas apresentadas acima.

2.7 Vida de Prateleira Pretendida e Condições de Armazenagem:

Elaborado por:

Manoela Couto
Técnica de P&D

Aprovado por:

Natália G. Vanin
Supervisora da Qualidade

DOC 25.289 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	12	Antônio Prado	4 de 6

O produto deve ser mantido em local seco, fresco e arejado.

Mantendo a embalagem sempre bem fechada.

Não molhar no transporte, manuseio e armazenagem.

Não expor diretamente ao sol.

2.8 Método de Distribuição:

Caminhão em bom estado, devidamente limpo e seco. Com ausência de odores estranhos, insetos ou vestígios de roedores, e de outros produtos que não sejam da empresa. Materiais transportados sobre forro limpo e pallet apropriado. Produto dentro do prazo de validade, ausente de embalagens riscadas, amassadas, molhadas, sujas, furadas, etc. Com carga devidamente coberta e protegida.

2.9 Local de Venda:

Varejo – padarias, restaurantes, supermercados, etc.

2.10 Público-alvo:

Consumidor final e profissionais da área de panificação.

2.11 Populações Sensíveis:

Produto não indicado para pessoas portadoras da doença celíaca (intolerância ao glúten).

Produto não indicado para pessoas alérgicas aos ingredientes especificados acima.

2.12 Conservação Após Aberto:

O produto mantém suas características por 180 dias se mantida nas condições indicadas no rótulo.

2.13 Uso Pretendido:

Uso em geral, indicada para produção de Pães, bolos, molhos e salgadinhos.

3. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	347
Carboidratos (g)	72
Açúcares totais (g)	2,1
Açúcares adicionados (g)	0
Proteínas (g)	11
Gorduras totais (g)	1,7
Gorduras saturadas (g)	0,4
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	2,7
Sódio (mg)	7

Este produto é enriquecido com 4 mg a 9 mg de ferro /100 g e com 140 µg a 220 µg de ácido fólico /100 g.

Elaborado por:

Manoela Couto
Técnica de P&D

Aprovado por:

Natália G. Vanin
Supervisora da Qualidade

DOC 25.289 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	12	Antônio Prado	5 de 6

4. LEGISLAÇÕES:

Produto com dispensa de obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde conforme RDC nº 23/00 e RDC nº 27/10.

RDC nº 23, 15 de março 2000

RDC nº 27, 6 de agosto de 2010

RDC nº 722, 1 de julho de 2022

IN 160, 1 de julho de 2022

RDC nº 724, 1 de julho de 2022

IN 161, 1 de julho de 2022

IN 08, 03 de junho de 2005

RDC nº 623, 9 de março de 2022

RDC nº 604, 10 de fevereiro de 2022

RDC nº 727, 1 de julho de 2022

Monografia de Agrotóxicos – ANVISA

RDC nº 429, 08 de outubro de 2020

IN 75, 08 de outubro de 2020

5. DADOS DO FABRICANTE

- **Nome:** Moinho do Nordeste S.A.
- **Endereços / Telefones:**

Unidade Antônio Prado

Av. dos Imigrantes, 105 – Centro – Antonio Prado/RS

Caixa postal: 45 – CEP: 95250-000

CNPJ: 87.274.817/0001-36 – IE: 003/0001005

Fone: (54) 3293-4600

Unidade Pinhais

Rua Severino Massignan, 269 – Pinhais/PR

CEP: 83322-060

CNPJ: 87.274.817/0006-40 – IE: 90218420-17

Fone: (41) 2106 3600

6. HISTÓRICO DE REVISÃO

Revisão	Item	Descrição	Data
---------	------	-----------	------

Elaborado por: Manoela Couto Técnica de P&D	Aprovado por: Natália G. Vanin Supervisora da Qualidade
---	---

DOC 25.289 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	12	Antônio Prado	6 de 6

09	04	Revogação da RDC 150/2017 e substituição pela RDC 604/2022.	14/03/22
10	04	Revogação da RDC 14/2014 e substituição pela RDC 623/2022.	01/04/22
11	03;04	Alteração das informações nutricionais conforme RDC 429/20 e IN 75/20.	07/07/22
12	04	Atualização de legislações.	14/09/22

Cópia não controlada

Elaborado por:

Manoela Couto
Técnica de P&D

Aprovado por:

Natália G. Vanin
Supervisora da Qualidade