

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA

Revisão: 1

Data: 27/07/2019 Página 1 de 3

Descrição: Farinha de Mandioca Branca Fina.

Composição: Raízes de mandioca.

Preparação: Pronta para consumo.

Mercado: Consumidores em geral sem distinção.

Especificações*: Grupo: Seca Classe: Fina Tipo: 1 Não contém Glúten

Classe	Fina			Média			Grossa		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Cascas e entre cascas									
Umidade	Conforme Instrução Normativa nº 52								
Teor de amido									
Teor de cinzas	de 07/11/11 do MAPA								
Fibras									
Matérias estranha									

^{*} análises e parâmetros avaliados na liberação dos produtos

Embalagem:

Pacotes de Polietileno de baixa densidade linear atóxico, resistente, hermeticamente fechados, contendo 500 gr ou 1 kg do produto, com rotulagem impressa com dados da empresa, código de barras, valores nutricionais, receitas e demais características do produto.

> Peso da embalagem, primaria e secundária:

Primária: 3,59 á 6,65 gramas

Secundária: 13,73 á 14,01 gramas

Validade:

Com os devidos cuidados de conservação especificados nas embalagens tem validade por 360 dias após a data de empacotamento.

Conservação:

<u>Distribuidor</u>: Deve ser armazenado com no mínimo 45 cm de distância da parede, acondicionado em ambiente seco e arejado, livres de insetos e roedores, sobre paletes em bom estado.

<u>Consumidor</u>: Deve ser armazenada em lugar seco e arejado. Sempre à temperatura ambiente e com boa circulação de ar, distante de paredes e produtos com odores fortes (desinfetantes, essências, etc.).

Transporte:

Deve ser feito em veículo que tenha o assoalho e as grades da carroceria bem lonados, ao abrigo de chuva e poeira. A carroceria do caminhão deve estar limpa e livre de insetos e corpos estranhos para não contaminar o produto.

Elaborado por: Francisco Peixeiro Aprovado por: Mauro Bortolanza



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA

Revisão: 1

Data: 27/07/2019 Página 2 de 3

Tabela Nutricional

Porção de 50g (1 xícara)

Quantidad	% VD (*)	
Valor calórico	177,0 Kcal = 473 kJ	9
Carboidratos	43,0 g	14
Proteínas	0,9 g	1
Gorduras totais	0,0 g	0
Gorduras	0,0 g	0
saturadas		
Gorduras Trans	0,0 g	**
Colesterol	0,0 mg	0
Fibra alimentar	1,0 g	3
Sódio	0,0 mg	0

^{*}Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

Identificação de Alergênicos:

Alergênicos	Contém	Contém derivados	Pode conter /traços	Não contém
1. Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas				Χ
2. Crustáceos				Χ
3. Ovos				X
4. Peixes				Χ
5. Amendoim				Χ
6. Soja				Χ
7. Leite de todas as espécies de animais mamíferos				Х
8. Amêndoa				Χ
9. Avelãs				Χ
10. Castanha-de-caju				Χ
11. Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará				Χ
12. Macadâmias				Χ
13. Nozes				Χ
14. Pecã				Χ
15. Pistaches				Χ
16. Pinoli				Χ
17. Castanhas				Χ
18. Látex Natural				Χ

Referências:

- Instrução Normativa do Ministério da Agricultura nº 52, de 07/11/11
- RDC Nº 23 de 15 de março de 2000
- RDC N° 14 de 28 de março de 2014
- RDC Nº 26 de 2 de julho de 2015

Elaborado por: Francisco Peixeiro Aprovado por: Mauro Bortolanza

^{**}VD não estabelecido.



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

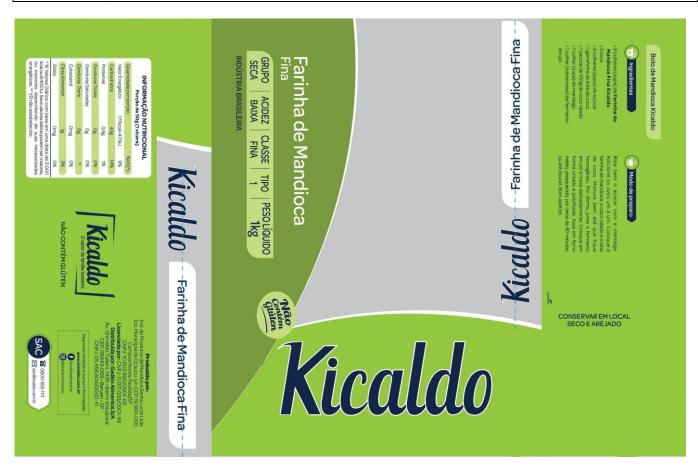
FARINHA DE MANDIOCA BRANCA FINA

Revisão: 1

Data: 27/07/2019

Página 3 de 3

Rotulagem: FARINHA DE MANDIOCA FINA



Referências:

- RDC N° 360 de 23 de Setembro 2003
- RDC Nº 359 de 23 Dezembro de 2003
- RDC N° 163 de 17 de Agosto de 2006
- RDC Nº 259 de 20 Setembro de 2012

Elaborado por: Francisco Peixeiro Aprovado por: Mauro Bortolanza