

# Especificações técnicas

## Farinha Superiore Panificação

Código **ESP 013**Revisão **05**Emissão **21/03/2013**

### DESCRIÇÃO

Farinha preparada a partir de trigos fortes e ingredientes funcionais, proporcionando excelente característica de panificação e cor mais clara. O produto proporciona agilidade e praticidade ao processo de produção de pães e garante a padronização do produto final quanto ao sabor e aparência.

### APLICAÇÃO

Farinha ideal para a fabricação de pão francês e panificação em geral de curta e longa fermentação.

### ENRIQUECIMENTO

Ferro	<b>4 mg a 9 mg/100g</b>
Ácido Fólico	<b>140 µg a 220 µg/100g</b>

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

### ADVERTÊNCIAS

#### ALÉRGICOS:

- **CONTÉM TRIGO. PODE CONTER SOJA, AVEIA, CENTEIO E CEVADA.**
- **CONTÉM GLÚTEN: O GLÚTEN É PREJUDICIAL À SAÚDE DO DOENTES CELÍACOS.**

### ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	<b>Máx. 15,0</b>
Cor (Minolta)	<b>L* 92,30 a 92,90</b>
Cinzas (%)	<b>0,60 a 0,65</b>
Falling Number (segundos)	<b>Mín. 280 s</b>
Granulometria/250µ (% Retido)	<b>Máx. 5%</b>

## ESPECIFICAÇÕES REOLÓGICAS

### ANÁLISE DE FARINOGRAFIA

Absorção H <sub>2</sub> O (%)	<b>Mín. 58,0</b>
Estabilidade (minutos)	<b>15,0 a 19,0</b>

### ANÁLISE DE ALVEOGRAFIA

Força (W)	<b>250 a 300 x 10<sup>-4</sup> J</b>
-----------	--------------------------------------

## ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Coliformes termotolerantes a 45° C/g	<b>&lt; 3,0 NMP/g</b>
Bacillus Cereus/g	<b>&lt; 10<sup>3</sup> UFC/g</b>
Bolores e Leveduras/g	<b>Máximo de 10<sup>4</sup></b>
Salmonela ssp/25g	<b>Ausência em 25g</b>

## ESPECIFICAÇÕES MICROSCÓPICAS

Ovos	<b>Não</b>
Material macroscópico	<b>Ausência</b>
Fragmento de inseto vetores	<b>Ausência</b>
Fragmentos de insetos não vetores	<b>Máx. 75 em 50 g</b>

## ESPECIFICAÇÕES ORGANOLÉPTICAS

Cor	<b>Branca</b>
Sabor e Odor	<b>Característicos</b>
Pó	<b>Fino</b>

## LIMITES MÁXIMOS PARA MICOTOXINAS

<b>MICOTOXINA</b>	<b>LIMITE MÁXIMO PARA TOXINA (LMT)</b>
Desoxinivalenol (DON)	<b>750 µg/kg</b>
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	<b>5 µg/kg</b>
Zearalenona	<b>100 µg/kg</b>
Ocratoxina A	<b>20 µg/kg</b>

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 50g (1/2 xícara)		
	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor Energético	174 Kcal ou 731 KJ	9%
Carboidratos	37 g	12%
Proteínas	5,0 g	7%
Gorduras Totais	0,5 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	1,5 g	6%
Sódio	0 mg	0%
Ferro	2,1 mg	15%
Ácido Fólico	75 mcg	19%

(\*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.  
(\*\*) Valor diário não estabelecido.

## EMBALAGEM

- Ráfia laminada: **25 kg** | EAN13 7896348903157  
**50 kg** | EAN13 7896348903119

## VALIDADE

- **120 dias** a partir da data de fabricação.

## CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco, seco e arejado, afastando das paredes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam risco de contaminação por cheiro, insetos ou agentes químicos.

## REFERÊNCIAS

Resolução RDC N.º 12 de 02.01.2001 – ANVISA

Resolução RDC N.º 07 de 18.02.2011 – ANVISA

Instrução Normativa N.º 8 de 02.06.2005 – MAPA

Resolução RDC n.º 14 de 28.03.2014 – ANVISA

Resolução RDC N.º 26 de 02.07.2015 – ANVISA

Resolução RDC n.º 150 de 17.04.2017 – ANVISA

### **CONTROLE DE ALTERAÇÕES**

<b>DATA</b>	<b>REVISÃO</b>	<b>DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO</b>
21.03.2013	00	Emissão Inicial.
27.03.2015	01	Configuração do documento.
25.08.2015	02	Revisão dos parâmetros. Adição de tipos de embalagens. Alteração do código e da configuração do documento.
28.03.2016	03	Alteração do limite máximo para toxina Desoxinivalenol (DON) e Zearalenona.
30.06.2016	04	Descrição de alergênicos.
22.07.2020	05	Retirada do sulfito da lista de alergênicos, alteração da tabela nutricional %VDR(*) ácido fólico. Substituição da RDC 344 pela 150 de abril/2017.

<b>ELABORADO POR</b>	<b>APROVADO POR</b>
GISELI CARDOSO DA SILVA Supervisora da Qualidade	BERNARDO E. BADOTTI Diretor Industrial