

1. DEFINIÇÃO

Produto obtido a partir da moagem de grãos sadios, limpos e estabilizados de trigo, por processo tecnológico adequado.

LOTE.: GAVLAK15 A-Z

TECPAR – Centro DE Tecnologia em Saúde e Meio Ambiente

Relatórios de ensaio

- 15002890

- 15002903

- 15002905

2. ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto..... Pó

Cor..... Bege

Odor..... Característico

Textura..... Heterogênea

3. ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

	Resultado	Unidade
Umidade e voláteis.....	12,06	g/100g
Cádmio.....	<0,20	mg/Kg
Chumbo.....	<0,20	mg/Kg
Arsênio (3).....	<0,20	mg/kg

4. ANÁLISE DE MICOTOXINAS

	Resultado	Unidade
Aflatoxinas B1,.....	ND	ug/kg
Aflatoxinas B2,.....	ND	ug/kg
Aflatoxinas G1... ..	ND	ug/kg
Aflatoxinas G2,.....	ND	ug/kg
Zearalenona.....	ND	ug/kg
Desoxinivalenol.....	1290	ug/kg
Ocratoxina A.....	0,94	ug/kg
Fibra Alimentar.....	8,9	g/100gr

5. ANÁLISE MICROSCÓPICA

Materiais estranhos pesquisados	Resultado
Macroscopicamente/50 g	Ausência
Microscopicamente/50g	Ausência
Fragmentos de Insetos/50g	Ausência
Mat. Prejudicial a Saúde Humana	Ausência

6. ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

	Resultados	Unidade	Val. Ref.
Coliformes a 45 graus Celsius	<10 (ausência)	UFC/g	100
Contagem de Bacillus Cereus	<100(ausência)	UFC/g	3000
Contagem de Staphylococcus	<100(ausência)	UFC/g	
Pesquisa de Salmonella	Ausência	em 25g	

Descrição geral do produto: Farinha de Trigo, produzida por cilindragem de grãos e comercializada em sacas com 25/50Kg.

Características biológicas, químicas e físicas importantes para a segurança alimentar: Em conformidade com os laudos laboratoriais anexos.

Composição de ingredientes formulados, incluindo aditivos e coadjuvantes de tecnologia: farinha de trigo 100% natural CONTÉM GLÚTEN.

Origem: Produto de origem vegetal

Fluxograma: Recepção do Trigo em grãos, > Verificação de PH e umidade > rejeição ou Aceitação do lote > Armazenamento > expurgo > Descanso > Transferência para industrialização > Pré limpeza > Limpeza > polimento > Moagem > Classificação granulométrica > Ensacamento > inscrição de tipo de produto e da data de produção > expedição.

Métodos de acondicionamento (tipo de embalagem) e entrega: Embalado em sacas de polipropileno laminado com capacidade para 25 e/ou 50KG.

Condições de armazenagem e vida de prateleira: Armazenar sobre estrados afastados do chão para ventilação, em local fresco e seco e ao abrigo da luz solar direta.

Instruções para manuseio e preparação antes do uso ou processamento (se houver): Deve ser adicionado em preparações alimentícias, sem instruções específicas.

Critérios de aceitação relacionados à segurança de alimentos ou especificações de materiais e ingredientes adquiridos, apropriados ao uso pretendido.

LOTE: GAVLAK15 A-Z NF:

Cliente:

VALIDADE:

MOINHO
INTEGRAL