

1. DEFINIÇÃO

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

LOTE: LPP15 A-Z

TECPAR - Centro de Tecnologia em Saúde e Meio Ambiente

Relatórios de Ensaio

- 15002891

- 15002904

- 15002906

2. ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto..... Farelo

Cor..... Bege

Odor..... Característico

Textura..... Fino

3. ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

	Resultado	Unidade
Umidade e voláteis (1).....	12,36	g/100g
Resíduo mineral fixo (1).....	2,20	g/100g
Acidez titulável - Álcool solúvel (1).....	4,72	em sol molar%(m/v)
pH.....	6,42	
Proteína (1).....	13,82	

4. ANÁLISE DE MICOTOXINAS

	Resultado	Unidade
Aflatoxinas B1,	ND	ug/kg
Aflatoxinas B2,	ND	ug/kg
Aflatoxinas B1,	ND	ug/kg
Aflatoxinas G1,	ND	ug/kg
Aflatoxinas G2,	ND	ug/kg
Zearalenona.....	127,7	ug/kg
Ocratoxina A.,	ND	ug/kg
Desoxinivalenol.....	446	ug/kg
Fibra Alimentar Total.....	17,8	g/100g
Arsênio.....	0,2	ug/kg
Chumbo.....	0,2	ug/kg
Cadmio.....	0,2	ug/kg

5. ANÁLISE MICROSCÓPICA

Materiais estranhos pesquisados	Resultado
Macroscopicamente/100 g	Ausência
Microscopicamente/100g	Ausência
Fragmentos de Insetos/100g	Ausência
Mat. Prejudicial a Saúde Humana	Ausência

6. ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

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

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

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 centeio 100% natural, CONTÉM GLÚTEN.

Origem: Produto de origem vegetal

Fluxograma: Recepção do Centeio 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 com capacidade para 25/50Kg.

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. Validade 100 dias

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.

Nota Fiscal.: OC: / Cliente

VALIDADE DO LOTE:

MOINHO
INTEGRAL