



Especificação Técnica

Farinha Especial de Trigo Orgânica

Descrição

Farinha de trigo é o produto obtido a partir da trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos, de grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* ou suas combinações.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243
Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Trigo orgânico, ácido fólico e ferro.

Embalagem

Apresentação em pacotes de papel kraft de 25kg.

Prazo de validade

90 dias

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, da luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais aplicações

Pães, bolos e biscoitos.

Informações nutricionais*

Quantidade por porção de 42g (1/2 xícara)		*VD
Valor Energético	148kcal = 627kJ	7%
Carboidratos	32g	11%
Proteínas	5g	7%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras Saturadas	0,1g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,1g	4%
Sódio	0,3mg	0%
Ferro	2,4mg	17%
Ácido Fólico	75,6mcg	29%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido. Fonte: TBCA, 2017.

Características Sensoriais

Cor	Branco - Creme
Aspecto Visual	Pó homogêneo com pontos escuros
Sabor e Odor	Característicos, isento de sabores estranhos.

Característica Físico-químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 15%
Cinzas % (p/p)	Máx. 0,8%
Proteína % (p/p)	Mín. 7,5%
Acidez graxa (mg de KOH / 100 g)	Máx. 100
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)	Máx. 5,0
Ocratoxina A (µg/kg)	Máx. 10,0
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	Máx. 750
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 100
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20

Características Microbiológica

<i>Coliformes a 45° C</i>	≤ 1,0x10 ² UFC g ⁻¹
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 ³ UFC g ⁻¹
<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 ² UFC g ⁻¹

Características microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (<i>não considerados indicativos de risco</i>)	Máx. 75 unid em 50g
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: contém trigo. Pode conter soja devido ao compartilhamento de equipamentos.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
CNPJ: 08.641.174/0001-45
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
CEP: 85770-000 Realeza – PR
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152

Emissão: Nov-2016
Revisão: 05(12-Abr-2021)





Especificação Técnica

Farinha Especial de Trigo Orgânico - ATM

Descrição

Farinha de trigo é o produto obtido a partir da trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos, de grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* ou suas combinações.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243
Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial.

Composição

Trigo orgânico, ácido fólico e ferro.

Embalagem

Apresentação em embalagens plásticas de 1,750kg.

Prazo de validade

18 meses em atm

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, da luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais aplicações

Pães, bolos e biscoitos.

Informações nutricionais*

	Quantidade por porção de 42g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	148kcal = 627kJ	7%
Carboidratos	32g	11%
Proteínas	5g	7%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras Saturadas	0,1g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,1g	4%
Sódio	0,3mg	0%
Ferro	2,4mg	17%
Ácido Fólico	75,6mcg	29%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Fonte: TBCA, 2017.

Características Sensoriais

Cor	Branco - Creme
Aspecto Visual	Pó homogêneo com pontos escuros
Sabor e Odor	Característicos, isento de sabores estranhos.

Características Físico-químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 15%
Cinzas % (p/p)	Máx. 0,8%
Proteína % (p/p)	Mín. 7,5%
Acidez graxa (mg de KOH / 100 g)	Máx. 100
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)	Máx. 5,0
Ocratoxina A (µg/kg)	Máx. 10,0
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	Máx. 750
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 100
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20

Características Microbiológica

<i>Coliformes a 45° C</i>	≤ 1,0x10 ² UFC g ⁻¹
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 ³ UFC g ⁻¹
<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 ² UFC g ⁻¹

Características microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco)	Máx. 75 unid em 50g
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: contém trigo. Pode conter soja devido ao compartilhamento de equipamentos.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
CNPJ: 08.641.174/0001-45
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
CEP: 85770-000 Realeza – PR
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152

Emissão: Ago-2020
Revisão: 03(14-Out-2021)





Especificação Técnica

Farinha Especial de Trigo Orgânica - ATM

Descrição

Farinha de trigo é o produto obtido a partir da trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos, de grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* ou suas combinações.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243
Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial.

Composição

Trigo orgânico, ácido fólico e ferro.

Embalagem

Apresentação em embalagens plásticas de 500g.

Prazo de validade

18 meses em atm

O produto deverá ser armazenado em ambiente seco, arejado, protegido do calor, da luz solar, livre de insetos e roedores, sobre paletes e distante cerca de 30 cm das paredes do armazém.

Principais aplicações

Pães, bolos e biscoitos.

Informações nutricionais*

	Quantidade por porção de 42g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	148kcal = 627kJ	7%
Carboidratos	32g	11%
Proteínas	5g	7%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras Saturadas	0,1g	0%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra Alimentar	1,1g	4%
Sódio	0,3mg	0%
Ferro	2,4mg	17%
Ácido Fólico	75,6mcg	29%

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000Kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. **VD não estabelecido Fonte: TBCA, 2017.

Características Sensoriais

Cor	Branco - Creme
Aspecto Visual	Pó homogêneo com pontos escuros
Sabor e Odor	Característicos, isento de sabores estranhos.

Característica Físico-químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 15%
Cinzas % (p/p)	Máx. 0,8%
Proteína % (p/p)	Mín. 7,5%
Acidez graxa (mg de KOH / 100 g)	Máx. 100
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)	Máx. 5,0
Ocratoxina A (µg/kg)	Máx. 10,0
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	Máx. 750
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 100
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20

Características Microbiológica

<i>Coliformes a 45° C</i>	≤ 1,0x10 ² UFC g ⁻¹
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 ³ UFC g ⁻¹
<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 ² UFC g ⁻¹

Características microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco)	Máx. 75 unid em 50g
Ácaros mortos	Máx. 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações da metodologia

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

*RDC n° 14/2014 – ANVISA Frequência de análise: A cada lote produzido.

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: contém trigo. Pode conter soja devido ao compartilhamento de equipamentos.

*De acordo com as legislações ANVISA (RDC 26/2015); FALCPA (Act of 2004); EUR-LEX 1169/2011

BIORGÂNICA PRODUTOS ORGÂNICOS LTDA
CNPJ: 08.641.174/0001-45
Rodovia PR-182, KM 458 – Zona Rural
CEP: 85770-000 Realeza – PR
FONE: (46) 3543-4613 – C. Postal 152

Emissão: Abr-2021
Revisão: 00(12-Abr-2021)

