



Especificação técnica

Trigo Orgânico

Descrição

Entende-se por trigo ou trigo orgânico, os grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum L.* e *Triticum durum L.* A classificação do trigo é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

O trigo, de acordo com o uso proposto, será classificado em dois Grupos, sendo o interessado responsável por essa informação:

Grupo I: trigo destinado diretamente à alimentação humana; e

Grupo II: trigo destinado à moagem e outras finalidades.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243

Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Trigo orgânico

Embalagem

Apresentação em sacos de 30 kg de rafia

Prazo de validade

2 meses

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

Principais aplicações

Farinhas e farelos.

Informações nutricionais*

Quantidade por porção de 45g (1xicara)		*VD
Valor Energético	151kcal = 639kJ	8%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	4,8g	6%
Gorduras Totais	0,9g	2%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gorduras Trans	0g	--
Fibra Alimentar	5,7g	23%
Sódio	0,9mg	0%

*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	Marrom
Aspecto Visual	Pequenos grãos, formato oval
Sabor e Odor	Característicos, não deve apresentar odor de velho, mofado ou fumaça.

Característica Físico-químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 13%
PH (kg/hl)	Mín. 78%
Triguilho (%)	Máx. 0,50%
Grãos Avariados (%)	Máx. 0,20%
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)	Máx. 5
Ocratoxina A (µg/kg)	Máx. 20
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	Máx. 1000
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 200
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20

Características Microbiológica

<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 ² UFC.g ⁻¹
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25g

Características microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Cinzas insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5
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 e pode conter traços de soja devido ao compartilhamento de equipamentos.

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

Emissão: Nov-2016
Revisão: 06 (14-Set-2021)

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





Especificação técnica

Trigo Orgânico

Descrição

Entende-se por trigo ou trigo orgânico, os grãos provenientes das espécies *Triticum aestivum L.* e *Triticum durum L.* A classificação do trigo é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

O trigo, de acordo com o uso proposto, será classificado em dois Grupos, sendo o interessado responsável por essa informação:

Grupo I: trigo destinado diretamente à alimentação humana; e

Grupo II: trigo destinado à moagem e outras finalidades.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243

Certificações: Sob a disponibilidade de lotes, consulte nosso setor comercial

Composição

Trigo orgânico

Embalagem

Apresentação em embalagem plástica de 2 kg

Prazo de validade

18 meses em ATM. Após aberto conservar sob refrigeração ou consumir em até 45 dias.

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

Principais aplicações

Farinhas e farelos.

Informações nutricionais*

Quantidade por porção de 45g (1xicara)		*VD
Valor Energético	151kcal = 639kJ	8%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	4,8g	6%
Gorduras Totais	0,9g	2%
Gorduras Saturadas	0,2g	1%
Gorduras Trans	0g	--
Fibra Alimentar	5,7g	23%
Sódio	0,9mg	0%

*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	Marrom
Aspecto Visual	Pequenos grãos, formato oval
Sabor e Odor	Característicos, não deve apresentar odor de velho, mofado ou fumaça.

Característica Físico-químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 13%
PH (kg/hl)	Mín. 78%
Triguilho (%)	Máx. 0,50%
Grãos Avariados (%)	Máx. 0,20%
Aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 (µg/kg)	Máx. 5
Ocratoxina A (µg/kg)	Máx. 20
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	Máx. 1000
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 200
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20

Características Microbiológica

<i>E. coli</i>	≤ 1,0x10 ² UFC.g ⁻¹
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25g

Características microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Cinzas insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5
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 e pode conter traços de soja devido ao compartilhamento de equipamentos.

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

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

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

