

Especificação Técnica

Farinha Integral de Trigo Orgânica

Descrição

Farinha de trigo integral é o produto obtido a partir da trituração de grãos de trigo (*Triticum aestivum L.*) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.

A farinha obtida deverá ser acrescida de ferro e ácido fólico, conforme norma vigente.

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

Composição

Trigo orgânico.

Embalagem

Apresentação em sacos de 25kg de kraft.

Prazo de validade

75 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		*VD
Valor Energético	154kcal = 634kJ	8%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	5,6g	7%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras	0,1g	0%
Saturadas	_	
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	6,1g	24%
Sódio	0,4mg	0%
Ferro	1,6mg	11%
Fósforo	162mg	23%
Magnésio	46,3mg	18%

*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	Marrom - Cinza
Aspecto Visual	Pó homogêneo com pontos
	escuros
Sabor e Odor	Característicos, inseto de
	sabores estranhos.

Característica Físico-químicas

Caracteriotica i iolog quiriloa	5
Umidade % (p/p)	Máx. 15%
Cinzas % (p/p)	Máx. 2,5%
Proteína % (p/p)	Mín. 8,0%
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

Coliformes a 45° C	≤.1,0x10² UFC g ⁻¹
Salmonella sp.	Ausência em 25 g
Bacillus cereus	≤.1,0x10³ UFC g ⁻¹
E. coli	≤1,0x10² UFC g ⁻¹

Características microscópicas e Macroscópicas

Caracieristicas microscop	icas e Macroscopicas
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 – Cap *RDC n° 14/2014 – ANVISA I cada lote produzido.	

Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: contém trigo. Pode conter soja devido a 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(12-abr-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

Farinha Integral de Trigo Orgânico ATM

Descrição

Farinha de trigo integral é o produto obtido a partir da trituração de grãos de trigo (*Triticum aestivum L.*) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.

A farinha obtida deverá ser acrescida de ferro e ácido fólico, conforme norma vigente.

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

Composição

Trigo orgânico.

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 48g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	154kcal = 634kJ	8%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	5,6g	7%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras	0,1g	0%
Saturadas		
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	6,1g	24%
Sódio	0,4mg	0%
Ferro	1,6mg	11%
Fósforo	162mg	23%
Magnésio	46,3mg	18%

*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 - Cinza
Aspecto Visual	Pó homogêneo com pontos
	escuros
Sabor e Odor	Característicos, inseto de
	sabores estranhos.

Característica Físico-químicas

e en ere rie neer i reiee den inneer		
Umidade % (p/p)	Máx. 15%	
Cinzas % (p/p)	Máx. 2,5%	
Proteína % (p/p)	Mín. 8,0%	
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

Coliformes a 45° C	≤.1,0x10² UFC g ⁻¹
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25 g
Bacillus cereus	≤. 1,0x10³ UFC g ⁻¹
E. coli	≤1,0x10² UFC g ⁻¹

Características microscópicas e Macroscópicas

	1000 0 11100100000000000
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 a 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-Out-2021)























Especificação Técnica

Farinha Integral de Trigo Orgânica ATM

Descrição

Farinha de trigo integral é o produto obtido a partir da trituração de grãos de trigo (*Triticum aestivum L.*) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen.

A farinha obtida deverá ser acrescida de ferro e ácido fólico, conforme norma vigente.

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

Composição

Trigo orgânico.

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*

3		
Quantidade por porção	de 48g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	154kcal = 634kJ	8%
Carboidratos	34g	11%
Proteínas	5,6g	7%
Gorduras Totais	0,6g	1%
Gorduras	0,1g	0%
Saturadas	-	
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	6,1g	24%
Sódio	0,4mg	0%
Ferro	1,6mg	11%
Fósforo	162mg	23%
Magnésio	46,3mg	18%
······································		

*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	Marrom - Cinza
Aspecto Visual	Pó homogêneo com pontos
	escuros
Sabor e Odor	Característicos, inseto de
	sabores estranhos.

Característica Físico-químicas

Canadanaman i ioico quinino	0.0
Umidade % (p/p)	Máx. 15%
Cinzas % (p/p)	Máx. 2,5%
Proteína % (p/p)	Mín. 8,0%
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

Coliformes a 45° C	≤.1,0x10² UFC g ⁻¹
Salmonella sp.	Ausência em 25 g
Bacillus cereus	≤. 1,0x10³ UFC g ⁻¹
E. coli	≤1,0x10² 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 a compartilhamento de equipamentos.

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

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



















