



## Especificação Técnica

### Farinha de mandioca torrada orgânica 25kg Kraft

#### Descrição

Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, esfareladas, secas à temperatura adequada e classificadas em peneiras de 20 mesh.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243

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

#### Composição

Mandioca orgânica

#### Embalagem

Apresentação em sacos de 25kg em papel Kraft.

#### Prazo de Validade

24 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 30cm das paredes do armazém.

#### Principais Aplicações

Consumo in natura, Farofas, Massas, Pães e Bolos

#### Informação Nutricional\*

Quantidade por porção de 42g (1/2 xícara) \*VD

Valor Energético	147kcal = 625kJ	7%
Carboidratos	37g	12%
Proteínas	1g	1%
Gorduras Totais	0g	0%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	2,7g	11%
Sódio	4,3mg	0,2%

\*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 Amarelado
Aspecto Visual	Pó Fino
Sabor e Odor	Característicos de mandioca

#### Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 10%
Acidez em mL de NaOH 1N	Máx. 3%
Amido %	Mín. 86%
Cinza %	Máx. 1,4%
Cianeto (mg/kg)	≤ 10 mg/Kg
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

#### Características Microbiológica

<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 <sup>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Bolores e Leveduras	≤ 1,0x10 <sup>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Contagem padrão em placas	≤ 1,0x10 <sup>4</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Coliformes Totais	≤ 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>E. coli</i>	< 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>

#### Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco)	Máx. 50 unid em 50g
Ácaros mortos	*Máx. 5 unid
Cinzas Insolúveis em ácido (%)	Máx.1,5

\*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

\*RDC n° 14/2014 – ANVISA

#### Alergênicos

Não contém Glúten

Livre de alergênicos\*

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

Emissão: Nov-2016  
Revisão: 06(24-Mar-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 de mandioca torrada orgânica 500g ATM

#### Descrição

Entende-se por farinha de mandioca o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, prensadas, esfareladas, secas à temperatura adequada e classificadas em peneiras de 20 mesh.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243

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

#### Composição

Mandioca orgânica

#### Embalagem

Apresentação em embalagens plásticas de 500g em ATM

#### Prazo de Validade

18 meses em ATM

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 30cm das paredes do armazém.

#### Principais Aplicações

Consumo in natura, Farofas, Massas, Pães e Bolos

#### Informação Nutricional\*

Quantidade por porção de 42g (1/2 xícara)	*VD
Valor Energético	147kcal = 625kJ 7%
Carboidratos	37g 12%
Proteínas	1g 1%
Gorduras Totais	0g 0%
Gorduras Saturadas	0g 0%
Gorduras Trans	0g **
Fibra Alimentar	2,7g 11%
Sódio	4,3mg 0,2%

\*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. \*\*Valores diários não informados. Fonte: TBCA, 2017.

#### Características Sensoriais

Cor	Branco Amarelado
Aspecto Visual	Pó Fino
Sabor e Odor	Característicos de mandioca

#### Características Físico-Químicas

Umidade % (p/p)	Máx. 10%
Acidez em mL de NaOH 1N	Máx. 3%
Amido %	Mín. 86%
Cinza %	Máx. 1,4%
Cianeto (mg/kg)	≤ 10 mg/Kg
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,10

#### Características Microbiológica

<i>Bacillus cereus</i>	≤ 1,0x10 <sup>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Bolores e Leveduras	≤ 1,0x10 <sup>3</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Contagem padrão em placas	≤ 1,0x10 <sup>4</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
Coliformes Totais	≤ 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>E. coli</i>	< 1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>
<i>Salmonella</i> sp.	Ausência em 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<1,0x10 <sup>2</sup> UFC.g <sup>-1</sup>

#### Características Microscópicas e Macroscópicas

Matéria estranha	Limite de tolerância
Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco)	Máx. 50 unid em 50g
Ácaros mortos	*Máx. 5 unid
Cinzas Insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5

\*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

\*RDC n° 14/2014 – ANVISA

#### Alergênicos

Contém Glúten

Alérgicos: Pode conter traços de soja e trigo 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: 05(24-Mar-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

