



Especificação Técnica

Feijão Carioca Orgânico

Descrição

Feijão carioca orgânico é os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L* e *Vigna unguiculata (L) Walp.* Os grãos são classificados de acordo com a espécie, requisitos de qualidade do feijão são definidos em função da coloração do tegumento (película) do grão e dos limites máximos de tolerância de defeitos. O feijão carioca fornecido possui as seguintes determinações: Tipo 1; Grupo I; Classe cores.

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

Composição

Feijão carioca orgânico

Embalagem

Apresentação em sacos de 30kg de ráfia.

Prazo de Validade

3 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

Cozido, saladas, farofas, sopas e bolos.

Informação Nutricional*

| Quantidade por porção de 33g (1/2 xícara) | | *VD |
|---|-------------------|-----|
| Valor Energético | 110 kcal = 462 kJ | 6% |
| Carboidratos | 20g | 7% |
| Proteínas | 7g | 9% |
| Gorduras Totais | 0,6g | 1% |
| Gorduras Saturadas | 0,1g | 0% |
| Gorduras Trans | 0g | ** |
| Fibra Alimentar | 6g | 24% |
| Sódio | 0mg | 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. ** VD não estabelecido. Fonte: TBCA, 2017.

Características Sensoriais

| | |
|----------------|---------------------------|
| Cor | Bege com listras marrons |
| Aspecto Visual | Grão arredondado pequeno |
| Sabor e Odor | Característicos do feijão |

Características Físico-Químicas

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Umidade % (p/p) | Mín. 14 - Máx. 16% |
| Pureza % (p/p) | Máx. 99% |
| Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) (µg/kg) | Máx. 5% |
| Ocratoxina A (µg/kg) | Máx. 10 |
| Arsênio (mg/kg) | Máx. 0,10 |
| Chumbo (mg/kg) | Máx. 0,20 |
| Cádmio (mg/kg) | Máx. 0,10 |

Características Microbiológica

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

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 ácidos | Máx. 1,5 unid |

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

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

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: 06(22-Jan-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

Feijão carioca orgânico

Descrição

Feijão carioca orgânico é os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L* e *Vigna unguiculata (L) Walp.* Os grãos são classificados de acordo com a espécie, requisitos de qualidade do feijão são definidos em função da coloração do tegumento (película) do grão e dos limites máximos de tolerância de defeitos. O feijão carioca fornecido possui as seguintes determinações: Tipo 1; Grupo I; Classe cores.

Certificado orgânico via "IBD Certificações" PR243

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

Composição

Feijão carioca orgânico.

Embalagem

Apresentação em sacos plásticos de 2Kg 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

Cozido, saladas, farofas, sopas e bolos.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 33g (1/2 xicara) *VD

| | | |
|--------------------|-------------------|-----|
| Valor Energético | 101 kcal = 425 kJ | 6% |
| Carboidratos | 20g | 7% |
| Proteínas | 7g | 9% |
| Gorduras Totais | 0,6g | 1% |
| Gorduras Saturadas | 0,1g | 0% |
| Gorduras Trans | 0g | ** |
| Fibra Alimentar | 7g | 24% |
| Sódio | 0mg | 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 | Bege com listras marrons |
| Aspecto Visual | Grão arredondado pequeno |
| Sabor e Odor | Característicos do feijão |

Características Físico-Químicas

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Umidade % (p/p) | Mín. 14 - Máx. 16% |
| Pureza % (p/p) | Máx. 99% |
| Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) (µg/kg) | Máx. 5% |
| Ocratoxina A (µg/kg) | Máx. 10 |
| Arsênio (mg/kg) | Máx. 0,10 |
| Chumbo (mg/kg) | Máx. 0,20 |
| Cádmio (mg/kg) | Máx. 0,10 |

Características Microbiológica

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

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 ácidos | Máx. 1,5 unid |

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

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

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: 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

Feijão carioca orgânico em ATM

Descrição

Feijão carioca orgânico é os grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris L* e *Vigna unguiculata (L) Walp.* Os grãos são classificados de acordo com a espécie, requisitos de qualidade do feijão são definidos em função da coloração do tegumento (película) do grão e dos limites máximos de tolerância de defeitos. O feijão carioca fornecido possui as seguintes determinações: Tipo 1; Grupo I; Classe cores.

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

Composição

Feijão carioca orgânico.

Embalagem

Apresentação em sacos plásticos 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

Cozido, saladas, farofas, sopas e bolos.

Informação Nutricional*

Quantidade por porção de 33g (1/2 xícara) *VD

| | | |
|--------------------|-------------------|-----|
| Valor Energético | 101 kcal = 425 kJ | 6% |
| Carboidratos | 20g | 7% |
| Proteínas | 7g | 9% |
| Gorduras Totais | 0,6g | 1% |
| Gorduras Saturadas | 0,1g | 0% |
| Gorduras Trans | 0g | ** |
| Fibra Alimentar | 7g | 24% |
| Sódio | 0mg | 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 | Bege com listras marrons |
| Aspecto Visual | Grão arredondado pequeno |
| Sabor e Odor | Característicos do feijão |

Características Físico-Químicas

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Umidade % (p/p) | Mín. 14 - Máx. 16% |
| Pureza % (p/p) | Máx. 99% |
| Aflatoxina (B1, B2, G1, G2) (µg/kg) | Máx. 5% |
| Ocratoxina A (µg/kg) | Máx. 10 |
| Arsênio (mg/kg) | Máx. 0,10 |
| Chumbo (mg/kg) | Máx. 0,20 |
| Cádmio (mg/kg) | Máx. 0,10 |

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 |
|--|----------------------|
| Fragmento de insetos (não considerados indicativos de risco) | Máx. 50 unid em 50g |
| Ácaros mortos | *Máx. 5 unid |
| Cinzas Insolúveis em ácidos | Máx. 1,5 unid |

*Metodologia: AOAC/FDA – Capítulo 16

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

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: 05/03-Set-2020

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

