

**Nossa política de segurança de alimentos, baseia-se em assegurar que a Granvital tenha um ambiente onde a produção de alimentos atenda a todos requisitos legais, respeitando toda a cadeia de produção para fornecer produtos com qualidade e assim garantindo uma melhoria na vida dos consumidores. V. 1/2021**

## 1. Informações sobre composição

Nome do produto	FARINHA DE QUINOA INSTANTÂNEA
Composição	100% Quinoa
Origem	Brasil

## 2. Composição essencial

### Características sensoriais

Aspecto	: Pó
Cor	: Bege claro
Odor e Sabor	: Característico do produto

### Granulometria

Parâmetro (abertura malha $\mu$ )	
ABNT 20 (Tyler 20 Tela 850 $\mu\text{m}$ ) - %	: Máx.15
ABNT40 (Tyler 35 Tela 425 $\mu\text{m}$ ) - %	: Máx.25
Fundo %	: Máx.60

### Características físico-químicas

Umidade (%)	: Máx. 15,0
Glúten	: <5ppm

### Características microbiológicas

Salmonella sp/25g	: Ausência em 25 g
Escherichia coli (UFC/g)	: Máx. 10 <sup>2</sup>
Bacillus cereus	: Máx.10 <sup>3</sup>

(RDC n°724/2022, ANVISA) e IN n°161/2022, item 19, ANVISA)

### Defeitos e matérias estranhas

Ácaros mortos (em 50g)	: Máx. 5,0
Areia (%)	: Máx. 1,5

(RDC n°623/2022, ANVISA)

### Contaminantes e resíduos

Arsênio (mg/kg)	: Máx. 0,3
Cádmio (mg/kg)	: Máx. 0,1
Chumbo (mg/kg)	: Máx. 0,2
Aflotoxina B1, B2, G1, G2 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	: Máx. 0,5
Desoxinivalenol (DON) ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	: Máx. 1000
Ocratoxina A ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	: Máx. 10
Zearalenona ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	: Máx. 100

(RDC n°722/2022, ANVISA e IN n°160/2022, ANVISA)

### Agrotóxicos

Em conformidade com as Monografias de Agrotóxicos da ANVISA



## 3. Informação nutricional

Informação nutricional teórica para 100 g de produto.

Valor Energético	: 350	kcal
Carboidratos totais	: 60	g
Açúcares Totais	: 0,0	g
Açúcares Adicionados	: 0,0	g
Proteínas	: 14	g
Gorduras Totais	: 6	g
Gorduras Saturadas	: 0,0	g
Gorduras Trans	: 0,0	g
Fibra Alimentar	: 5	g
Sódio	: 55	mg

(RDC n°429 de 2020, ANVISA e IN n°75 de 2020, ANVISA)

Por meio da nota técnica 64/2024, a ANVISA APROVOU a alegação de propriedade funcional deste produto. "Proteínas: Auxiliam na formação de músculos e ossos" – desde que o produto tenha pelo menos 5 g de proteínas por porção."

## 4. Estocagem e embalagem

Embalagem	Saco de polietileno e papel kraft multifoliado
Peso líquido	25kg
Validade	12 meses
Armazenamento	Em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz
Observação	Manter a embalagem fechada após manuseio

## 5. Informações alergênicas

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

## 6. Outras informações

Certificações da empresa.	FSSC 22000
	Kosher
	Halal
Uso pretendido	Consumo direto pelo consumidor. Incorporação para preparo de mingau. Matéria-prima para aplicações industriais. Uso em granolas e/ou preparações semelhantes.
Uso não pretendido	Uso inadequado ou incorreto (aspiração por exemplo); Grupos de consumidores vulneráveis – Não há.

Clarice Felipe  
Responsável Técnica – CRQ09203020 /IX PR  
Controle de Qualidade - GRANVITAL ALIMENTOS