

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	AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN
Composição	100% Aveia (<i>Avena sativa</i>)
Origem	Brasil

2. Composição essencial

Características sensoriais

Aspecto	: Flocos Finos soltos e secos
Cor	: Bege
Odor e Sabor	: Característico do produto

Características físico-químicas

Umidade (%)	: Máx. 12
Cinzas (%)	: Máx. 2,0
Acidez (mL de NaOH/100g)	: Máx. 2,0
Cascas (unidades/100g)	: Máx. 10
Atividade enzimática	
Lipase (após 48 horas)	: Negativa
Peroxidase (após 05 minutos)	: Negativa

Características microbiológicas

<i>Salmonella</i> sp/25g	: Ausente
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	: Máx. 100
Bolores e leveduras (UFC/g)	: Máx. 10000

(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 (µg/kg)	: Máx. 0,5
Desoxinivalenol (DON) (µg/kg)	: Máx. 1000
Ocratoxina A (µg/kg)	: Máx. 10
Zearalenona (µg/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 do produto

	100 g	30 g	%VD*
Valor Energético (kcal)	: 376	113	6
Carboidratos (g)	: 57	17	6
Açúcares Totais (g)	: 0,0	0,0	0
Açúcares Adicionados (g)	: 0,0	0,0	0
Proteínas (g)	: 16	4,8	10
Gorduras Totais (g)	: 6,0	1,8	3
Gorduras Saturadas (g)	: 1,4	0,4	2
Gorduras Trans (g)	: 0,0	0,0	0
Fibra Alimentar (g)	: 12	3,6	14
Beta-glucana (g)	: 4,26	1,3	-
Sódio (mg)	: 0,0	0,0	0

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

*Percentual de valores diários fornecidos pela legislação

Por meio do parecer n° 0585205/23-9, a ANVISA APROVOU a alegação de propriedade funcional deste produto. "Este alimento contém beta-glucana que pode auxiliar na redução do colesterol", desde que o produto forneça no mínimo de 3g/dia de beta-glucana de aveia.

4. Estocagem e embalagem

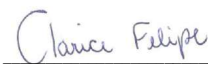
Embalagem	Saco de polietileno e papel kraft multifoliado
Peso líquido	25kg
Validade	12 meses
Armazenamento	Em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz
Observação	Manter a embalagem fechada após manuseio

5. Informações alergênicas

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA.

6. Outras informações

Certificações da empresa.	FSSC 22000 Padrão FoodChain ID para produtos Gluten-free Kosher Halal Vegano, Vegetariano e Plant based
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	Não pretendido: Uso inadequado ou incorreto (aspiração por exemplo); obs. Limite de quantificação de análise <5 ppm de análise de glúten.



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

Granvital Industria e Comercio de Alimentos Ltda.

Estrada da usina Km 05 -Tecnoparque
Fone: +55 (45) 3378-1581
e-mail: granvitalalimentos@hormail.com
85900-970 - Toledo - PR