

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
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 para 100 g de produto

Valor Energético	: 376	kcal
Carboidratos	: 57	g
Açúcares Totais	: 0,0	g
Açúcares Adicionados	: 0,0	g
Proteínas	: 16	g
Gorduras Totais	: 6,0	g
Gorduras Saturadas	: 1,4	g
Gorduras Trans	: 0,0	g
Fibra Alimentar	: 12	g
Beta-glucana	: 4,26	g
Sódio	: 16	mg

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

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	08 meses
Armazenamento	Em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz
Observação	Manter a embalagem fechada após manuseio

5. Informações alergênicas

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA.
PODE CONTER TRIGO.

6. Outras informações

Certificações da empresa.	FSSC 22000
	Kosher
	Halal
	Vegano, Vegetariano e Plant based
Uso pretendido	Somente para uso INDUSTRIAL em alimentos Inadequado para consumidores vulneráveis (grupo celíaco).

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