

**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 LINHAÇA MARROM      |
| Composição      | 100% semente de linhaça marrom |
| Origem          | Brasil                         |

## 2. Composição essencial

### Características sensoriais

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| Aspecto      | : Farinha de linhaça        |
| Cor          | : Marrom claro              |
| Odor e Sabor | : Característico do produto |

### Características físico-químicas

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Umidade (%)               | : Máx. 10,0 |
| Cinzas (%)                | : Máx. 2,0  |
| Acidez (ml de NaOH/100 g) | : Máx. 4    |

### Características microbiológicas

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

### 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.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     | : | 493 | Kcal |
| Carboidratos totais  | : | 29  | g    |
| Açúcares Adicionados | : | 0,0 | g    |
| Açúcares totais      | : | 1   | g    |
| Proteínas            | : | 19  | g    |
| Gorduras Totais      | : | 33  | g    |
| Gorduras Saturadas   | : | 2,7 | g    |
| Gorduras Trans       | : | 0,0 | g    |
| Fibra Alimentar      | : | 28  | g    |
| Sódio                | : | 0   | Mg   |

## 4. Estocagem e embalagem

|               |  |
|---------------|--|
| Embalagem     | Saco de polietileno e papel kraft multifoliado |
| Peso líquido  | 25kg   |
| Validade      | 6 meses  |
| Armazenamento | Em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz   |
| Observação    | Manter a embalagem fechada após manuseio       |

## 5. Informações alergênicas

CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER AVEIA.

## 6. Outras informações

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Certificações da empresa. | FSSC 22000<br>Padrão FoodChain ID para produtos Gluten-free<br>Kosher<br>Halal |
|---------------------------|--|

|                    |  |
|--------------------|--|
| Uso pretendido     | Em panificação para elaboração de pães, biscoitos, bolos e massas a fim de enriquecer o sabor, textura e valores nutricionais, bem como uso para fabricação de diversos alimentos. Pode ser adicionada crua a sucos, iogurtes, frutas, sobremesas, shakes, leites, saladas e como ingrediente em granolas e barras de cereais. |
| Uso não pretendido | Uso inadequado ou incorreto (aspiração por exemplo);   |



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