

**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 DOURADA
Composição	100% semente de linhaça dourada
Origem	Brasil

## 2. Composição essencial

### Características sensoriais

Aspecto	: Farinha de linhaça em pó
Cor	: Dourada
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	:	382	Kcal
Carboidratos totais	:	13	g
Açúcares Adicionados	:	0,0	g
Açúcares totais	:	1	g
Proteínas	:	20	g
Gorduras Totais	:	28	g
Gorduras Saturadas	:	3,2	g
Gorduras Trans	:	0,0	g
Fibra Alimentar	:	31	g
Sódio	:	465	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 Padrão FoodChain ID para produtos Gluten-free Kosher 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