

**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	FARELO DE AVEIA SEM GLÚTEN
Composição	Aveia ( <i>Avena sativa</i> )
Origem	Brasil

## 2. Composição essencial

### Características sensoriais

Aspecto	:	Farelo de Aveia solto e seco
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
<i>Bacillus cereus</i>	:	Máx. 1000

(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. Granulométrica

Peneira	Nível (% retida)
Tyler 20 (abertura 850µm)	min 90
Tyler 35 (abertura 425µm)	max 8,5
Fundo	max 1,5

## 4. Informação nutricional

Informação nutricional teórica do produto

	100 g	30 g	%VD*
Valor Energético (kcal)	: 373	112	6
Carboidratos (g)	: 52	16	5
Açúcares Totais (g)	: 0,0	0,0	0
Açúcares Adicionados (g)	: 0,0	0,0	0
Proteínas (g)	: 17	5,1	10
Gorduras Totais (g)	: 8,3	2,5	4
Gorduras Saturadas (g)	: 1,5	0,4	2
Gorduras Trans (g)	: 0,0	0,0	0
Fibra Alimentar (g)	: 11,4	3,4	14
Beta-glucana (g)	: 5,3	1,6	-
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.

## 5. Estocagem e embalagem

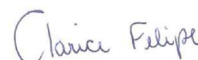
Embalagem	Saco de polietileno e papel kraft multifoliado
Peso líquido	25kg
Validade	12 meses
Armazenamento	Em ambiente seco, arejado e ao abrigo da luz
Observação	Manter a embalagem fechada após manuseio

## 6. Informações alergênicas

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA.

## 7. 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](mailto:granvitalalimentos@hormail.com)  
85900-970 - Toledo - PR