

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	QUINOA EM FLOCOS
Composição	100% Quinoa
Origem	Brasil

2. Composição essencial

Características sensoriais

Aspecto	:	Flocos soltos, pequenas e secas.
Cor	:	Bege claro
Odor e sabor	:	Característico do produto.

Características físico-químicas

Umidade (%)	:	Máx. 15,0
Glúten	:	<5ppm

Características microbiológicas

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

(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	:	350	kcal
Carboidratos totais	:	60	g
Açúcares Totais	:	0,0	g
Açúcares Adicionados	:	0,0	g
Proteínas	:	14	g
Gorduras Totais	:	6	g
Gorduras Saturadas	:	0,0	g
Gorduras Trans	:	0,0	g
Fibra Alimentar	:	5	g
Sódio	:	55	mg

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

Por meio da nota técnica 64/2024, a ANVISA APROVOU a alegação de propriedade funcional deste produto. "Proteínas: Auxiliam na formação de músculos e ossos" – desde que o produto tenha pelo menos 5 g de proteínas por porção."

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.

6. Outras informações

Certificações da empresa.

FSSC 22000
Kosher
Halal

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

Uso inadequado ou incorreto (aspiração por exemplo); Grupos de consumidores vulneráveis – Não há.

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