

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 SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA
Composição 100% Semente de linhaça dourada
Origem Brasil

2. Composição essencial

Características sensoriais

Aspecto : Semente
Cor : Dourada
Odor e Sabor : Característico do produto

Características físico-químicas

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

Características microbiológicas

Salmonella sp/25g : Ausência em 25 g
Escherichia coli (UFC/g) : Máx. 10²
(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	:	513	kcal
Carboidratos totais	:	30	g
Açúcares Totais	:	1	g
Açúcares Adicionados	:	0,0	g
Proteínas	:	20	g
Gorduras Totais	:	35	g
Gorduras Saturadas	:	2,7	g
Gorduras Trans	:	0,0	g
Fibra Alimentar	:	10	g
Sódio	:	34	mg

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

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

ALÉRGICOS: PODE CONTER GLÚTEN

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); Grupos de consumidores vulneráveis – Não há.
--------------------	---



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