

	PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE			N.: PIQ.PE.PROD.001.06	
				REVISÃO: 01	
				DATA: Abril/2016	
				FOLHA: 1/1	
PRODUTO FEIJÃO MACAÇAR MANOLINHO					
Fornecedor: Barão Indústria Comércio e Transporte de Alimentos			Telefone:	(71) 3215 5914	
Endereço: Rua da Matriz, 401, Bairro Valéria, Salvador – Bahia, CEP 41300-600					
CLASSIFICAÇÃO					
GRUPO: II- Macaçar		CLASSE: Cores		TIPO: 2	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
PESO:			VALIDADE		
PESO LÍQUIDO		Informações		EMBALAGEM:	
1,004 a 1,015 Kg		1,000 Kg		Não contém glúten	
				Sacos plásticos	
				120 DIAS	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			CARACTERÍSTICA SENSORIAL		
PORÇÃO DE: 30g - 2 colheres de sopa					
			Cor		Característico
			Odor		Característico
			%VD*		
Valor energético	80 kcal = 335KJ	4%			
Carboidratos	12 g	4%			
Proteínas	7 g	14%			
Gorduras Totais	0 g	0%			
Gorduras Saturadas	0 g	0%			
Gorduras Trans	0	***			
Fibra Alimentar	7 g	28%			
Sódio	0 mg	0%			
Colesterol	0 mg	0%			
Cálcio	36 mg	4%**			
Ferro	2 mg	14%			
Fósforo	110 mg	16%			
Vitamina B1 (Tiamina)	0,2 mg	17%			
Vitamina B9 (Ácido fólico)	133 mg	55%			
* % valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Quantidade não significativa / *** Não possui VD de referência específico.					
PERCENTAIS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS					
Enquadramento do produto	DEFEITOS GRAVES				DEFEITOS LEVES
	Matérias estranhas e impurezas		Total de mofados, ardidos e germinados	Total de carunchados e atacados por lagartas das vagens	
	Total	Insetos Mortos*			
TIPO 2	Acima de 0,50% até 1,0%	Acima de 0,10% até 0,20%	Acima de 1,50% até 3,0%	Acima de 1,50% até 3,0%	Acima de 2,50% até 6,5%
*Máximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de Matérias estranhas e impurezas (RDC 14 de 28/03/2014 - ANVISA)					
UMIDADE	Até 14%				
ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:	Conservar em local seco e arejado. O produto deve ser armazenado sobre paletes, em atmosfera atóxica e separado fisicamente de outro tipo de produto.				
TRANSPORTE:	Em veículos limpos, protegidos de poeira, umidade e materiais que possam oferecer riscos de contaminação.				
ALERGÊNICOS:	Sim	Não	Traços*	Alergênicos	
		x		Cereais que contém glúten e seus derivados	
		x		Ovos e seus derivados	
		x		Soja e seus derivados	
		x		Leite e seus derivados (incluindo lactose)	
		x		Nozes e castanhas	
		x		Gergelim e seus derivados	

ELABORAÇÃO	REVISÃO	APROVAÇÃO
Março/2015		
Equipe CQ Consultoria Alimentos e Bebidas – SENAI/BA	Consultoria Luciana Saraiva Médica Veterinária	Diego Cabanelas Diretoria