

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL FARINHA INTEGRAL</b> <b>DE TRIGO</b>	Revisão: 03
		Código: 064
		Data: 02/08/2017
		Página: 01/02

## PRODUTO

FARIHA INTEGRAL DE TRIGO (fina, média e grossa)

## DESCRIÇÃO

É o produto obtido pela moagem dos grãos de Trigo inteiro (*Triticum vulgaris*) devidamente limpo e seco.

## CARACTERÍSTICAS GERAIS

A farinha de trigo integral é rica em fibras, carboidratos complexos, proteínas e minerais tais como cálcio, fósforo, ferro e potássio.

Pode ser adicionada em massas para pães, bolos e biscoitos.

Utilizada no preparo de pães integrais, bolos, sua adição em pequenas quantidades com farinha de trigo auxilia a absorção de água, promove o volume do pão e prolonga a vida de prateleira.

## CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aroma e sabor característicos do produto.

## INGREDIENTES

Grão de trigo moído integralmente.

## ADVERTÊNCIA

**ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO E DERIVADOS; PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CEVADA, LEITE, OVOS, AMENDOIM, SOJA E SEUS DERIVADOS. CONTÉM GLÚTEN.**

## EMBALAGEM

Sacos de 10kg

## VALIDADE

A validade do produto é de 60 dias na embalagem original lacrada e em condições adequadas de armazenamento.

## ARMAZENAMENTO

Em local limpo, fresco, seco, arejado e livre da incidência de raios solares.

	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>ALL FARINHA INTEGRAL</b> <b>DE TRIGO</b>	Revisão: 03
		Código: 064
		Data: 02/08/2017
		Página: 02/02

#### CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 242 0

#### NÚMERO NCM

11 01 00 10

#### LEGISLAÇÃO

Produto dispensado da obrigatoriedade de registro conforme Resolução RDC 27 de 06/08/2010 da ANVISA.

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Informações nutricionais		
Porção de 50 g (1/2 xícara) (*)		
Quantidade por porção		% VD (**)
Valor energético	180,9kcal = 760 kJ	9
Carboidratos	36,3g	12
Proteínas	6,9g	9
Gorduras totais	0,9g	1,6
Gorduras satur	0,2g	<1
Gorduras trans	0	VD não estabelecido
Fibra alimentar	5,1g	20
Sódio	2,1mg	<1

(\*) Conforme produto exposto à venda

(\*\*) Valores diários de referência 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.