

	FICHA TÉCNICA ALL FARINHA DE CENTEIO	Revisão: 04
		Código: 121
		Data: 28/05/2021
		Página: 01/02

PRODUTO

FARINHA DE CENTEIO (fina, média ou grossa)

DESCRIÇÃO

É o produto obtido pela moagem dos grãos de Centeio (Secale cereale, L.) devidamente limpo e seco.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

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

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

A adição de pequenas quantidades de farinha de centeio em produtos produzidos com farinha de trigo auxilia a absorção de água e prolonga a vida de prateleira.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aroma e sabor característicos do produto.

INGREDIENTES

Grão de centeio integral moído.

ADVERTÊNCIA

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

EMBALAGEM

Sacos de 10kg

VALIDADE

A validade do produto é de 45 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.

	FICHA TÉCNICA ALL FARINHA DE CENTEIO	Revisão: 04
		Código: 121
		Data: 28/05/2021
		Página: 02/02

CÓDIGO DE BARRAS

789 855 253 269 7

NÚMERO NCM

11 02 90 00

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	171,5 kcal = 720 kJ	9
Carboidratos	34,1g	11
Proteínas	7,2g	9
Gorduras totais	0,7g	1,3
Gorduras saturada	0,1g	<1
Gorduras trans	0	VD não estabelecido
Fibra alimentar	7,3g	29
Sódio	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.