

## FARINHA DE TRIGO ANNIELA TIPO 1

A FARINHA DE TRIGO ANNIELA TIPO 1 é originada de grãos selecionados e adequados para cada finalidade de aplicação. É produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e destinada a fabricação de pães, massas, biscoitos, dentre outras receitas do dia-a-dia, conferindo boa qualidade ao produto final.



Código Interno	Produto	Peso Líquido	Acondicionamento	Largura a (mm)	Largura b (mm)	Altura (mm)	Emp. Máximo	Arranjo Pallet*	Altura sem pallet	Peso Bruto (kg)	Código de Barras EAN
32810-0	FARINHA DE TRIGO ANNIELA DOMÉSTICA TIPO I (plástico)	1 kg	Fardo de 10x1	430	220	160	12 fardos	10 lastros x 12 altura	1.920	10,260	Produto 789627960152-8 Fardo NA
32807-0	FARINHA DE TRIGO ANNIELA DOMÉSTICA TIPO I (papel)	1 kg	Fardo de 10x1	410	230	150	9 fardos	6 lastros x 9 altura	1.350	10,260	Produto 789627960137-5 Fardo NA
32808-9	FARINHA DE TRIGO ANNIELA DOMÉSTICA TIPO I	5 kg	Fardo de 5x5	600	300	190	12 fardos	10 lastros x 12 altura	2.280	25,350	Produto 789627960136-8 Fardo NA



## FARINHA DE TRIGO ANNIELA TIPO 1

### DESCRIÇÃO

A FARINHA DE TRIGO ANNIELA TIPO 1 é originada de grãos selecionados e adequados para cada finalidade de aplicação. É produzida com alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF - Boas Práticas de Fabricação e APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. É enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e destinada a fabricação de pães como francês, forma, hot dog, hambúrguer, conferindo boa qualidade ao produto final.

### MARCA

ALIMENTOS COAMO

### ÁREAS DE APLICAÇÃO

A FARINHA DE TRIGO ANNIELA TIPO 1 é destinada para uso culinário, industrial, panificação e confeitaria, na preparação de massas especiais, pães, bolos, biscoitos, salgadinhos, entre outras receitas do dia-a-dia, conferindo melhor qualidade ao produto final.

### COMPOSIÇÃO

Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

### ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	máx. 15%
Cinzas Base Seca	máx. 0,55%
Acidez Graxa (mg de KOH/100g)	máx. 100
Proteína total	mín. 7,5%
Granulometria - Escoado pela peneira de 250 um	mín. 95%

### ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Cor	branca
Sabor	próprio
Odor	próprio

### ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

<i>Bacillus cereus</i>	< 3x10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Salmonella sp</i>	ausente/25g
Coliformes à 45° C	< 10 <sup>2</sup> UFC/g

### TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1/2 xícara)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	180 kcal=756 kJ	9%
Carboidratos	38 g	13%
Proteínas	5 g	7%
Gorduras totais	0,5 g	1%
Gorduras saturadas	0 g	0%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1 g	4%
Cálcio	9,0 mg	1%
Sódio	0 mg	0%
Ferro	2,1 mg	15%
Ácido Fólico	75 mcg	19%

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\* VD não estabelecido.

### VALIDADE

120 dias a partir da data de fabricação em condições adequadas de armazenagem.

### CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Em local fresco, seco e livre de odores estranhos, evitando exposição ao sol.

### EMBALAGEM (Linha Varejo)

- Saco Plástico contendo 1kg
- Pacote de 1kg, em papel Kraft
- Pacote de 5kg, em papel kraft

### TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos e livre de odores.

### REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento conforme resolução do MS RDC 278/2005.