

FARINHA DE TRIGO COAMO TIPO 2

A FARINHA DE TRIGO COAMO TIPO 2 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 originada de grãos selecionados e adequados para cada finalidade de aplicação. É enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) e destinada para uso culinário, industrial e panificação. Recomendada para a preparação de pães, bolos, biscoitos, salgadinhos, entre outras receitas do dia-a-dia. Está disponível em diversas especificações técnicas, nutricionais e de embalagens.



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
14341-0	FARINHA DE TRIGO COAMO INDUSTRIAL TIPO 2	50 kg	Saco	900	640	120	25 sacas	NA	NA	50,140	Produto 789627960063-7
29015-4	FARINHA DE TRIGO COAMO INDUSTRIAL TIPO 2	1.000 a 1.250 kg	Big Bag	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	Produto NA
32840-2	FARINHA DE TRIGO COAMO FORA DE TIPO	50 kg	Saco	900	640	120	25 sacas	NA	NA	50,140	Produto 789627960120-7



FARINHA DE TRIGO COAMO TIPO 2

DESCRIÇÃO

A FARINHA DE TRIGO COAMO TIPO 2 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 originada de grãos selecionados e adequados para cada finalidade de aplicação. É enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Está disponível em diversas especificações técnicas, nutricionais e de embalagens.

MARCA

ALIMENTOS COAMO

ÁREAS DE APLICAÇÃO

A FARINHA DE TRIGO COAMO TIPO 2 é destinada para uso industrial e panificação. Recomendada para a preparação de pães, bolos e biscoitos.

COMPOSIÇÃO

Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade	máx. 15%
Cinzas Base Seca	máx. 0,9%
Acidez Graxa (mg de KOH/100g)	máx. 100
Proteína total	mín. 8%
Granulometria - Escoado pela peneira de 250 um	mín. 95%

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Cor	branca
Sabor	próprio
Odor	próprio

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

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

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (½ xícara)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	165 kcal=683 kJ	8%
Carboidratos	35 g	12%
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

- Saco em polipropileno contendo 50kg
- Big Bag de 1.000 a 1.250 kg

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos e livre de odores.

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento conforme resolução do MS RDC 278/2005.