


|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| <br><b>Primícias do Brasil</b> | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO</b> | <b>ET.PID.031.SGI</b> |
|  | <b>FARINHA SERTANEJA BRANCA</b>         | <b>Revisão: 06</b>    |
|  |   | <b>Página 1 de 2</b>  |

## 1- Dados Gerais

**Fabricante:** PRIMICÍAS DO BRASIL INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA  
**Descrição:** Farinha de mandioca acrescida de farinha de arroz.  
**Marca:** FARINHA SERTANEJA BRANCA  
**Classe:** Média



**NCM:** 1106.20.00 – De Sagu ou das raízes ou tubérculos da posição 07.14

## 2- Composição

**Ingredientes:** Farinha de mandioca e farinha de arroz. NÃO CONTÉM GLÚTEN.


## 3- Tabela Nutricional

| <b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>     |      |     |      |
|-----------------------------------|------|-----|------|
| Porções por embalagem: 20 porções |      |     |      |
| Porção: 50g (3 Colheres de sopa)  |      |     |      |
|                                   | 100g | 50g | %VD* |
| Valor Energético (kcal)           | 368  | 184 | 4    |
| Carboidratos totais (g)           | 92   | 46  | 6    |
| Açúcares totais (g)               | 0    | 0   | 0    |
| Açúcares adicionados (g)          | 0    | 0   | 0    |
| Proteínas (g)                     | 0    | 0   | 0    |
| Gorduras totais (g)               | 0    | 0   | 0    |
| Gorduras saturadas (g)            | 0    | 0   | 0    |
| Gorduras trans (g)                | 0    | 0   | 0    |
| Fibra alimentar (g)               | 3    | 1   | 4    |
| Sódio (g)                         | 0    | 0   | 0    |

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

## 4- Características físico-químicas (Padrão interno)

| <b>Parâmetros</b> | <b>Unidades</b>       | <b>Limites</b>          |
|-------------------|-----------------------|-------------------------|
| Cor               | Branca                | Avaliação Organoléptica |
| Sabor             | Característico        | Avaliação Organoléptica |
| Odor              | Característico        | Avaliação Organoléptica |
| Acidez            | mL de NaOH            | ≤ 3mL de NaOH           |
| Umidade           | % de H <sub>2</sub> O | ≤ 13,0%                 |

|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| <br><b>Primícias do Brasil</b> | <b>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO</b> | <b>ET.PID.031.SGI</b> |
|  | <b>FARINHA SERTANEJA BRANCA</b>         | <b>Revisão: 06</b>    |
|  |   | <b>Página 2 de 2</b>  |

## 5- Características microbiológicas (ANVISA – RDC nº 331 e IN nº 60 de 23/12/2019)

| <b>Microrganismo</b>                 | <b>Tolerância</b> |
|--------------------------------------|-------------------|
| <i>Salmonella sp</i>                 | Ausência          |
| <i>E. coli</i>                       | 100 UFC/g         |
| <i>Bacillus cereus</i><br>presuntivo | 1000 UFC/g        |

## 6- Conservação e validade

**Conservação:** Este produto deve ser conservado em local limpo, seco, inodoro e ao abrigo de luz. Após aberto, conservar em recipiente fechado obedecendo aos mesmos critérios.

**Validade:** 12 meses a partir da data de fabricação.

## 7- Embalagem

**Apresentação:** O produto é embalado em sacos plásticos de polietileno de 1Kg e acondicionados em sacos de polietileno com capacidade para 10Kg.

**Peso e código:** Embalagem primária: peso líquido 1Kg. EAN: 7898219640024  
Embalagem secundária: peso líquido 10Kg. DUN: 17898219640021

**Dimensões:** Embalagem primária: 27cmX15cmX3cm  
Embalagem secundária: 44cmX27cmX15cm

## 8- Estocagem e transporte

**Paletização:** Por lote de 100 fardos (10Kg)

Nº de camadas: 10

Total por palete: 1.000Kg

**Estocagem:** O produto deve ser armazenado sobre paletes, em local seco, a temperatura ambiente, inodoro e ao abrigo da luz solar.

**Transporte:** O transporte do produto deve ser feito em caminhão baú devidamente limpo.

| <b>Controle Revisões</b> |                  |             |                             |
|--------------------------|------------------|-------------|-----------------------------|
| <b>Nº Revisão</b>        | <b>Descrição</b> | <b>Data</b> | <b>Aprovado / Elaborado</b> |
| 04                       | Revisão          | 09/08/2019  | José Alan Rodrigues         |
| 05                       | Revisão          | 09/06/2020  | Adriadne Costa              |
| 06                       | Revisão          | 01/08/2022  | Sandro Maia / Sirtys Lessa  |