

Ficha Técnica de Produto

Feijão Rosalito Família

Tipo 1

Descrição

Feijão Rosalito tipo 1. Produto 100% natural.

Composição / Ingredientes

100% de feijão.

Prazo de validade

06 meses após a data de fabricação e lote impresso em cada embalagem.

Fornecedor

Cerealista Rosalito Ltda.
CNPJ: 53.622.478/0001-10
Insc. Estadual: 612.013.385.119
Cidade: Santa Cruz do Rio Pardo
Estado: São Paulo
País: Brasil

Informação Nutricional

Informação Nutricional - Porção de 60g (½ xícara)		
Quantidade por porção %VD*		
Valor energético	202 kcal	10%
Carboidratos	37g	12%
Proteína	12g	16%
Gorduras totais	0,8g	1%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	11g	44%
Sódio	0mg	0%
Cálcio	74mg	7%
Ferro	4,8mg	34%

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

Empilhamento Máximo

- Para armazenamento: 25 fardos
- Para transporte: 10 fardos

Embalagem

Embalagem Primária: pacote plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente, com capacidade de:

- 2 kg – EAN (13) = 7 8960464 0038 5
- 1 kg – EAN (13) = 7 8960464 0033 0

Embalagem Secundária: fardos de 30 kg

- Fardos 15x2 – EAN (14) = 1 78960464 0038 2
- Fardos 30x1 – EAN (14) = 1 78960464 0033 7

Embalagem Secundária: fardos de 10 kg

- Fardos 10x1 – EAN (14) = 2 78960464 0033 4

Dimensões dos Pacotes

- **1kg** altura=4cm largura=17cm comprimento=22cm
- **2kg** altura=5,5cm largura=20cm comprimento=29cm

Dimensões dos Fardos

- **Fardos 15x2** altura=21cm largura=33cm comprimento=55cm
- **Fardos 30x1** altura=18cm largura=38cm comprimento=60cm
- **Fardos 10x1** altura=13cm largura=19cm comprimento=50cm

Paletização

Paletização Fardos 30X1	
5X7	7X7
A: 1,30M	A: 1,30M
L: 1,00M	L: 1,22M
C: 1,20M	C: 1,40M
Paletização Fardos 15X2	
7X7	5X7
A: 1,66M	A: 1,66M
L: 1,10M	L: 1,10M
C: 1,19M	C: 1,19M
Paletização Fardos 10X1	
10X1	
A: 1,29M	
L: 1,00M	
C: 1,20M	

Condições de Armazenamento

Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.

Análise da Matéria Prima

Características Físicas				
Análise	Valores	Métodos	Interno / Externo	Frequência
Umidade	máx 12%	Mara	Interno	Lote
Classificação	I.N. 12	Amostragem	Externo	Lote
Controle de peso	IPEM	Dwa	Interno	Total

Características Organolépticas:

- Aspecto: característico
- Cor: característica (variando de acordo com lote)
- Textura: firme
- Cheiro: característico (ausência de odores estranhos)
- Sabor: característico do produto

Análise Microbiológicas				
Análise	Resultados	Especificações	Interno / Externo	Frequência
Mesófilis	3x10 ² UFC/g	máx 5x10 ³ UFC/g	Externo	180 dias
Coliformes a 45°	Ausência em 1g	Ausência em 1g	Externo	180 dias
Sulfito redutor	<1x10 UFC/g	máx 2x10 UFC/g	Externo	180 dias
Pesquisa Salmonela sp	Ausência em 25g	Ausência em 25g	Externo	180 dias
Coagulose positiva	Ausência em 0,1g	Ausência em 0,1g	Externo	180 dias

Produtos in Natura				
Análise	Resultados	Especificações**	Interno / Externo	Frequência
Cinzas	3,77%	Encal	Externo	180 dias
Lipídios	3,11%	Encal	Externo	180 dias
Proteínas	18,71%	Encal	Externo	180 dias
Carboidratos	46,9%	Encal	Externo	180 dias
Umidade	máx 14%	Encal	Externo	180 dias

Sugestão de Preparo

Lave 400gr de feijão Rosalito Extra Premium e coloque para cozinhar numa panela de pressão por aproximadamente 30 minutos. Após cozinhar, faça um refogado com azeite, com temperos da sua preferência (alho, cebola). Junte o refogado ao feijão cozido, sal a gosto e deixe ferver por mais 5 minutos.