REV. 003

Ficha Técnica de Produto

Feijão Rosalito Rosinha

Tipo 1

Descrição

Feijão Rosalito tipo 1. Produto 100% natural.

Composição / Ingredientes

100% de feijão.

Prazo de validade

08 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 (1/3 xícara)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	123 kcal ou 516 kj	6%
Carboidratos	17g	6%
Proteína	11g	15%
Gorduras totais	1,3g	2%
Gorduras saturadas	0,3g	1%
Gorduras trans	0g	VD não estabelecido
Fibra alimentar	20g	80%
Sódio	0mg	0%
Cálcio	40mg	-
Ferro	2,7mg	-

* %Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400KJ. Seus valores diários podem sem 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:

- 1 kg – EAN (13) = 7 8960464 0043 9

Embalagem Secundária: fardos de 10kg

- Fardos 10x1 – EAN (14) = 2 78960464 0043 3

Dimensões dos Pacotes

- **1kg** altura=4cm largura=17cm comprimento=22cm

Dimensões dos Fardos

- **Fardos 10x1** altura=13cm largura=19cm comprimento=50cm

Paletização

Paletização Fardos 10X1
10X10
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
Mesófolis	$3x10^2$ 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
Lipidios	3,11%	Encal	Externo	180 dias
Proteinas	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 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.