

	PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE			N.: PIQ.PE.PROD.001.07	
				REVISÃO: 01	
				DATA: Abril/2016	
				FOLHA: 1/1	
PRODUTO FEIJÃO PRETO MANOLINHO					
Fornecedor: Barão Indústria Comércio e Transporte de Alimentos			Telefone:	(71) 3215 5914	
Endereço: Rua da Matriz, 401, Bairro Valéria, Salvador – Bahia, CEP 41300-600					
CLASSIFICAÇÃO					
GRUPO: I - Anão		CLASSE: Preto		TIPO: 1	
Feijão Carioca com sementes que ficam retidos nas malhas 11 e 10.					
PESO:	PESO LÍQUIDO	Informações	EMBALAGEM:	VALIDADE	
1,004 a 1,015 Kg	1,000 Kg	Não contém glúten	Sacos plásticos	120 DIAS	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			CARACTERÍSTICA SENSORIAL		
PORÇÃO DE: 100 g			Cor	Característico	
			Odor	Característico	
Valor energético	330 kcal	%VD*			
Carboidratos	52,8 g	4%			
Proteínas	21 g	4%			
Gorduras Totais	0 g	13%			
Gorduras Saturadas	0 g	0%			
Colesterol	0 g	0%			
Fibra Alimentar	26,4 g	0%			
Cálcio	102,3 mg	0%			
Ferro	6,6 mg	4%			
Sódio	0 mg	14%			
* % valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal.					
PERCENTAIS DE TOLERÂNCIA DE DEFEITOS					
Enquadramento do produto	DEFEITOS GRAVES				DEFEITOS LEVES
	Matérias estranhas e impurezas		Total de mofados, ardidos e germinados	Total de carunchados e atacados por lagartas das vagens	
	Total	Insetos Mortos*			
TIPO 1	De zero a 0,50%	De zero a 0,10%	De zero até 1,50%	De zero até 1,50%	De zero até 2,50%
*Máximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de Matérias estranhas e impurezas (RDC 14 de 28/03/2014 - ANVISA)					
UMIDADE	Até 14%				
ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:	Conservar em local seco e arejado. O produto deve ser armazenado sobre paletes, em atmosfera atóxica e separado fisicamente de outro tipo de produto.				
TRANSPORTE:	Em veículos limpos, protegidos de poeira, umidade e materiais que possam oferecer riscos de contaminação.				
ALERGÊNICOS:	Sim	Não	Traços*	Alergênicos	
		x		Cereais que contém glúten e seus derivados	
		x		Ovos e seus derivados	
		x		Soja e seus derivados	
		x		Leite e seus derivados (incluindo lactose)	
		x		Nozes e castanhas	
		x		Gergelim e seus derivados	
ELABORAÇÃO	REVISÃO		APROVAÇÃO		
Março/2015					
Equipe CQ Consultoria Alimentos e Bebidas – SENAI/BA	Consultoria Luciana Saraiva Médica Veterinária		Diego Cabanelas Diretoria		