

AVEIA EM FLOCOS INTEIROS

NCM: 1104.12.00

SOBRE O PRODUTO

Flocos nº 1 ou flocos inteiros obtidos por meio da limpeza, descascamento, tratamento térmico e flocagem dos grãos integrais de aveia (*Avena sativa* L.). 100% integral. Origem vegetal.



FINALIDADES DE USO

Aplicável em produtos alimentícios em geral. Próprio para certificação Kosher, Halal e não GMO. Uso não intencional: consumo por pessoas alérgicas ao glúten. Não recomendado aos celíacos.

CARACTERÍSTICAS

Descrição	Avaliação
Aspecto	Flocos de grãos inteiros de aveia. Livre de grumos, sem contaminação de insetos e matérias estranhas
Odor	Típico de aveia, sem qualquer odor estranho
Sabor	Típico de aveia, sem sabores de azedo, mofado ou velho
Cor	Bege claro
Textura	Típico de aveia

Parâmetro	Nível	Parâmetro	Nível
Umidade	Máx. 11,5%	Fibra solúvel β -glucana	Mín. 3,0%
Proteínas	Mín. 13,0%	Atividade enzimática	Inativa
Lipídios	Máx. 9,0%	Atividade de água	0,3-0,4
Cinzas	Máx. 2,0%	Densidade	450-500 g/L
Acidez em Álcool Solúvel	Máx. 4,0%	Espessura	0,80-0,90 mm
Fibra alimentar total	Mín. 9,0%	Absorção de água (amostra de 50g)	Mín. 40 g

Matérias Estranhas	Tolerância	Peneiras	Nível (% retida)
Areia	Máximo 1,5%	Tyler 4 (abertura 4,75 mm)	Mín. 3 e máx. 30
Ácaros	Máximo de 5% na alíquota analisada	Tyler 8 (abertura 2,36 mm)	Mín. 70 e máx. 97
		Fundo	Máx. 10

*RDC nº 14 de 28 março de 2014 – ANVISA.

Metais Pesados	Nível	Microrganismo	Nível
Arsênio (As)	$\leq 0,3$ mg/kg	Bacillus Cereus	Máx. 1×10^3 UFC/g
Cádmio (Cd)	$\leq 0,1$ mg/kg	Escherichia Coli	Máx. 1×10^2 UFC/g
Chumbo (Pb)	$\leq 0,2$ mg/kg	Salmonella	Ausência/25 g

*De acordo com RDC nº 487/2021 e IN nº 88/2021.

*De acordo com RDC nº 331/2019 e IN nº 60/2019.

Micotoxinas	Unidade	Nível
Aflatoxina (AFB1, AFB2, AFG1, AFG2)	ppb	≤ 5
Desoxinivalenol (DON)	ppb	≤ 1000
Ocratoxina (OTA)	ppb	≤ 10
Zearalenona (ZEA)	ppb	≤ 100

*De acordo com RDC nº 487/2021 e IN nº 88/2021.

AVEIA EM FLOCOS SEM GLÚTEN

NCM: 1104.12.00

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (porção de 100g)

Item	Quantidade por porção			%VD(*)
Valor energético	341	kcal	1427 kJ	17%
Carboidratos	55 g			18%
Proteínas	16 g			22%
Gorduras totais	6,1 g			11%
Gorduras saturadas	1,3 g			6%
Gorduras trans	0 g			-
Fibra alimentar	10 g			40%
Beta glucana	4,0 g			-
Sódio	4,0 mg			0%

*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.

ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em embalagem fechada, protegido da umidade, luz, calor, ataque de insetos e roedores a temperatura inferior à 35°C.

ROTULAGEM

As demais informações de segurança dos alimentos são disponibilizadas através do laudo de análise que acompanha a carga.

FORNECIMENTO

Sacos de papel kraft multifoldado; big bag de rafia; e big bag one way com liner.

TRANSPORTE

De acordo com a Portaria CVS-15 de 7/11/91, o transporte deve ser feito em veículo limpo, obrigatoriamente fechado (baú ou lonado), protegido da umidade. Não deve ser transportado junto de outros materiais que de alguma forma possam contaminar o produto.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Produto isento de registro de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada nº 27 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA (2010).



SOLICITE SEU ORÇAMENTO

- ✉ contato@bomm.com.br
- 🌐 www.bomm.com.br
- ☎ (44) 3649 1240
- 📍 Rua Dom Pedro I, n. 1190, Escritório, Centro CEP 85950-000, Palotina, Paraná