

FICHA TÉCNICA COMERCIAL
FARINHA DE TRIGO WERNER INTEGRAL

Farinha de Trigo Werner Integral, granulometria média. Obtida através de moagem em banco exclusivo, onde são conservadas todas as características nutricionais do grão de trigo. Destinada à fabricação de pães e produtos integrais.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CENTEIO, AVEIA, SOJA E CEVADA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção 50g (1/2 xícara)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	170kcal = 714kJ	8%
Carboidrato	36g	12%
Proteína	6,9g	9%
Gorduras totais	0,9g	2%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gordura trans	0g	**
Fibra alimentar	6,1g	24%
Sódio	0mg	0%

% Valores diários de referência com base em uma dieta 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
** Valor diário não estabelecido.

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS	
Bacillus Cereus:	<3x10 ³ UFC/g
Salmonella sp em 25g:	Ausência em 25g
Coliformes a 45°C:	<10 ² UFC/g

ESPECIFICAÇÕES MICROSCÓPICAS	
Nº Fragmentos de insetos não-vetores em 50g:	0
Nº Fragmentos de insetos vetores em 50g:	0

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM: EM LOCAL FRESCO, SECO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS.

COD	APRESENTAÇÃO	VALIDADE
1504	Embalagem de papel de 4kg	60 dias
1130	Saco de papel Kraft de 30kg	60 dias