



RMoura Comércio de Cereais Eireli.
www.rmouracereais.com.br
+55 11 33242100
qualidade@rmouracereais.com.br

FICHA TÉCNICA

Produto

Soja em grão

DESCRIÇÃO

A soja em grãos é considerada entre as leguminosas alimentícias rico em proteínas.

COMPOSIÇÃO

Soja. PODE CONTER TRAÇOS DE GLUTEN

NÃO É UM ORGANISMO MANIPULADO GENETICAMENTE.

PAÍS DE ORIGEM

Nacional

Peso líquido:

50 kg

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1 xícara)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	200 Kcal = 837 KJ	10%
Carboidratos	12,5 g	4%
Proteínas	17,5 g	23%
Gordura totais	12,5 g	23%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	7,5 g	30%
Sódio	0 mg	0%

(*) % Valores Diários de referência 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.

(**) VD não estabelecido

VALIDADE

12 meses da data de fabricação.

IDENTIFICAÇÃO

Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo apropriado para transportar alimentos, abrigado de sol e chuva, limpos e secos, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam vir a gerar contaminação ao produto.

ARMAZENAMENTO

Armazenar em local limpo, seco e arejado, distante de produtos químicos e livres de sujeiras, insetos, pombos ou outros animais. Armazenado em pallets e separado por data de fabricação.

ANALISES

Micotoxinas- RDC Nº 7, de 18 de fevereiro de 2011	
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	5 µg/kg
Ocratoxina A	10 µg/kg

Umidade – leguminosa
máxima 14%

Matérias estranhas macroscópicas e microscópicas RDC Nº 14, DE 28 de março de 2014 - ANVISA		
Alimento	Matérias Estranhas	Limites de Tolerância (máximos)
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias	ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

Aspecto Microbiológicas RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001- ANVISA		
secas, desidratadas ou liofilizadas, incluindo cogumelos	Salmonella sp/25g	Ausente
	Coliformes a 45°C/g	10 ³
	Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³

“As informações obtidas acima são análises de empresas fabricantes, onde, não temos qualquer processo produtivo, apenas importação, armazenamento e distribuição.”
Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área de Qualidade da RMoura Cereais.