



TONDO S.A.
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO
FICHA TÉCNICA

FT-ET-024
Revisão: 01
Data: 31/01/20
Pág.: 1 de 2

Nome do produto:
Farinha Panko

Elaborado por: RT
Aprovado por: Dir. Industrial

MARCA

Orquídea

ÁREAS DE APLICAÇÃO

Cobertura para produtos empanados, conferindo excelente aspecto, coloração e crocância ao produto final.

COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, açúcar líquido invertido, açúcar, sal, dextrose e emulsificante (mono e diglicerídeos de ácidos graxos).
ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, CENTEIO E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN.

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aparência	Característico.
Odor	Característico.
Sabor	Característico.

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade (%)	Máx. 10,0	
Cor Minolta (L)	78,0 - 82,0	
Densidade absoluta (g/L)	230 - 300	
Granulometria (% retido)		
Abertura	USS/ABNT	
4,000mm	Malha 5	Máx. 5
2,800mm	Malha 7	Máx. 15
2,000mm	Malha 10	15 a 35
1,000mm	Malha 18	35 a 65
Fundo		10 a 30

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	$\leq 3 \times 10^3$
Coliformes a 45 °C (UFC/g)	$\leq 1 \times 10^2$
<i>Salmonella</i> sp (em 25 g)	Ausência

ESPECIFICAÇÕES DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas indicativas de risco a saúde humana	
Matérias macroscópicas (conforme quantidade de amostra enviada, em g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (conforme	Ausência

quantidade de amostra enviada, em g)	
Matérias microscópicas - fragmentos de pêlos de roedor (em 50 g)	Ausência
Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas	
Matérias macroscópicas (conforme quantidade de amostra enviada, em g)	Ausência
Matérias microscópicas - fragmentos de insetos (em 50 g)	Máx. 70
Areias ou cinzas insolúveis em ácido (%)	Máx. 1,5
Matérias microscópicas - ácaros (em 50 g)	Máx. 5
Matérias microscópicas - outras (em 50 g)	Ausência

ESPECIFICAÇÕES MICOTOXICOLÓGICAS

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	Máx. 5
Aflatoxinas (M1) (µg/kg)	Ausência
Ocratoxina A (µg/kg)	Máx. 10
Desoxinivalenol - DON (µg/kg)	Máx. 675
Fumonisininas (B1+B2) (µg/kg)	Ausência
Zearalenona (µg/kg)	Máx. 90

ESPECIFICAÇÕES DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,20
Cádmio (mg/kg)	Máx. 0,20
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,20

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30 g (½ xícara)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	111 kcal = 468 kJ	6
Carboidratos	20 g	7
Proteínas	5,1 g	7
Gorduras totais	1,0 g	2
Gorduras saturadas	0,6 g	3
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	4
Sódio	124 mg	5

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido.

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Primária	PET + PE ou saco de papel kraft.
Secundária	Caixa de papelão.

TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500
Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500
www.orquidea.com.br



TONDO S.A.
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO
FICHA TÉCNICA

FT-ET-024
Revisão: 01
Data: 31/01/20
Pág.: 2 de 2

Nome do produto:
Farinha Panko

Elaborado por: RT
Aprovado por: Dir. Industrial

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Conservar em local limpo, seco, fresco, arejado, isento de odores, afastado do chão e de produtos de limpeza. Evitar exposição ao sol e água durante o transporte, manuseio e/ou estocagem.

FOTO DE REFERÊNCIA



ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Código Interno	Descrição do Produto	Unidade	Quantidade	Empilhamento Máximo	Validade	Código de Barras
80004	Farinha Panko 1 kg	Caixa	5	5	1 ano	Produto: 7896412803048 Caixa: 17896412803045
80005	Farinha Panko 12 kg	Saco de papel	1	8	1 ano	7896412803055

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

<p>Registro / Dispensa de registro: Resolução-RDC nº 23, de 15.03.2000; Resolução-RDC nº 278, de 22.09.2005; Resolução-RDC nº 27, de 06.08.2010 (Rep. 10.06.2013); e, Resolução-RDC nº 240, de 26.07.2018.</p> <p>Regulamento técnico - farinha: Instrução Normativa nº 8, de 02.06.2005; e, Resolução-RDC nº 263, de 22.09.2005.</p> <p>Rotulagem: Resolução-RDC nº 259, de 20.09.2002; Resolução-RDC nº 359, de 23.12.2003; Resolução-RDC nº 360, de 23.12.2003 (Rep. 26.07.13); Resolução-RDC nº 163, de 21.08.2006; e, Resolução-RDC nº 54, de 12.11.2012.</p>	<p>Fortificação de farinha: Resolução-RDC nº 344, de 13.12.2002; e, Resolução-RDC nº 150, de 13.04.2017.</p> <p>Microbiologia: Resolução-RDC nº 12, de 02.01.2001.</p> <p>Microscopia: Resolução-RDC nº 14, de 28.03.2014.</p> <p>Micotoxinas: Resolução-RDC nº 7, de 18.02.2011 (Rep. 09.03.11); Resolução-RDC nº 59, de 26.12.2013; e, Resolução-RDC nº 138, de 08.02.2017 (Ret. 24.02.17).</p>	<p>Contaminantes inorgânicos: Decreto nº 55.871, de 26.03.1965; Portaria nº 685, de 27.08.1998 (Rep. 24.09.98); e, Resolução-RDC nº 42, de 29.08.2013.</p> <p>Alérgenos: Codex Stan 1-1985 (Codex Alimentarius); Directiva 2003/89/CE (União Européia); e, Resolução-RDC nº 26, de 02.07.2015.</p>
---	---	--

032/80004/1119

TONDO S.A.

Unidade Industrial 3: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-382 • Tel. (54) 3055.0500
Unidade Industrial 4: Rodovia ERS-122, nº 10.668, km 66 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-550 • Tel. (54) 3026.7500
www.orquidea.com.br