1.	DADO GERAIS
DENOMINAÇÃO DE VENDA	Mistura para Empanar Premium

2. IDENTIFICAÇÃO FABRICANTE/DISTRIBUIDOR
Rotí Industria e Comercio de Alimentos Ltda. Endereço: Rua Danilo Valbuza 310 B – Caieiras – SP Contato: (11) 3777-9470 CNPJ: 51.749.730/0001-20 I.E.: 239.196.167.119

3. DEFINIÇÃO DO PRODUTO
Mistura para Empanar Premium: é um produto a base de farinha de trigo e fécula de mandioca. Os ingredientes passam por um processo de cocção e secagem a alta temperatura.

4. INGREDIENTES
Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca e corante de extrato de urucum base norbixina. **ALERGÊNICOS: CONTEM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CEVADA, CENTEIO, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN.**

5. PRAZO DE VALIDADE
180 Dias

6. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM
Embalagem de 20 kg: Sacos plásticos impresso PEBD, inodoro e atóxico. Embalagem de 1 kg: Filme laminado de material PEBD +BOPP técnico, inodoro e atóxico. Embalagem de 400 g: Filme laminado de material PEBD +BOPP técnico, inodoro e atóxico. Para os três tipos de embalagens, as informações como data de validade, fabricação e lote serão datadas de acordo a cada produção.

7. TIPO E QUANTIDADE
Mistura para empanar Premium: 20 kg, 1 kg e 400 g.

8. CONDIÇÕES E ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e fresco. Ideal consumir em até 20 dias após aberto.
Manter afastado de produtos que não sejam alimentos
Empilhar sobre pallets ou estrados limpos, conservados, suspensos do chão, afastados das paredes e teto.

9. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por emb.: Cerca de 33
Porção: 30 g (3/5 xícara)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	359	106	5
Carboidratos (g)	75	22	7
Açúcares totais (g)	2,1	0,6	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	10	3,1	6
Gorduras totais (g)	2,1	0,6	1
Gorduras saturadas (g)	0,5	0,1	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	3	0,9	4
Sódio (mg)	6,6	2	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

*Segundo RDC429-IN 75 08/10/2020.

10. CARACTERÍSTICAS

Principais caraterísticas

- O revestimento é firme e crocante
- Reduz o consumo de óleo durante a fritura

Indicações de uso

- Para todo tipo de Empanados

Sugestão de preparo

- Tempere seu alimento
- Passe no ligante da sua preferência
- Empane com a Mistura ROTI PREMIUM
- Durante o empanamento, pressione levemente o alimento para melhor aderência
- Frite em óleo bem quente e sirva.

10.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

- Aspecto: Grânulos homogêneos
- Cor: Amarelo alaranjado
- Sabor: Característico

10.2. CARACTERÍSTICAS MICRO E MACROSCÓPICAS

- Ausência de impurezas ou quaisquer substâncias entranhas.

*Segundo RDC Nº 623, de 09 de março de 2022.

10.3. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. coli	Max 10^2
Salmonella Spp	Ausente em 25 g
Bacillus Cereus	Max 10^3

*Segundo RDC724-IN 161 01/07/2022

10.4. CARACTERÍSTICAS METAIS PESADOS E MICOTOXINAS

Limites máx. Tolerados de Metais	LMT (mg/kg)	Limites máx. Tolerados Micotoxinas	LMT (µg/kg)
Arsênio Total	0,2	Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	5
Cádmio	0,2	Desoxinivalenol (DON)	1000
Chumbo	0,2	Ocratoxina A	20
		Zearalenona	100

*Segundo RDC 722 IN 160 01/ 07/2022.

10.5. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Umidade: 12% máx.

Densidade aparente: 0,75-0,85 g/cm³

Granulometria

	Peneira	Abertura	Mistura para empanar
Tyler	10	2 mm	0,0% - 0,5%
Tyler	18	1 mm	0,0% - 0,5%
Tyler	20	850 um	2,0% - 12%
Tyler	45	355 um	60,0% - 70%
Fundo			16,0% - 28%

10.6. ALERGÊNICOS

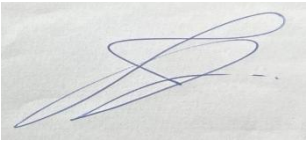
Lista de alergênicos	Presente intencional / ou não intencional	Ausente
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	X	
Crustáceos e derivados		X
Ovos e derivados		X
Peixes e derivados		X
Amendoim e derivados		X
Soja e derivados	X	
Leites e derivados de todas as espécies de animais mamíferos		X
Amêndoa (*Prunus dulcis, sin.:Prunusamygdalus, Amygdaluscommunis L.*)		X
Avelãs (*Corylus spp.*)		X
Castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*) e derivados		X
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará (Bertholletia excelsa).		X
Macadâmias (*Macadâmia spp.*)		X
Nozes (*Juglans spp.*)		X
Pecãs (*Carya spp.*) e derivados		X
Pistaches (*Pistacia spp.*)		X
Pinoli (*Pinus spp.*)		X
Látex Natural		X
Aipo		X
Mostarda		X
Gergelim		X
Tremoço ou derivados		X
Moluscos		X
Glúten		X
Lactose		X

11. REGISTRO DAS REVISÕES

12. REVISÃO 00: Criação do documento 11/03/2025

13. REVISÃO 01: Acrescento de informações do produto e formatação 29/04/2025

14. Revisão 02: Alteração da granulometria mesh 45 e acrescentar densidade aparente - 17/03/2026



Carlos Vallim Junior
Responsável técnico