



## Farinha de Trigo

EXTRA CLARA

Fonte de  
Carboidratos

Pães



Enriquecida com  
Ferro e Ácido Fólico

Fonte de  
Proteínas

Peso Líquido  
**25Kg**

INDÚSTRIA BRASILEIRA.



Moinho União

# CATÁLOGO DE PRODUTOS



*Uma história de  
qualidade e tradição!*

DESDE 2005, PRESENTE NA ESCOLHA DA MATÉRIA -  
PRIMA PARA LEVAR AS EXPERIÊNCIAS DA ALTA  
COZINHA PARA A SUA MESA!



Moinho União

Prática desenvolvida pelo ser humano há muitos séculos, a moagem do trigo e sua transformação em diferentes tipos de massa é levada a sério pelo Moinho União. Da escolha da matéria-prima à entrega aos pontos de venda distribuídos em várias regiões do Brasil, nossa empresa acompanha de perto cada uma das etapas de produção e busca incansavelmente manter o padrão de qualidade em todos os seus produtos - com rigor de higiene nas práticas de fabricação.

Por oferecer farinhas voltadas ao consumidor final, o Moinho União tem um dos seus pilares sustentados no bom relacionamento com fornecedores e clientes. Por isso, pautamos nossas relações pela honestidade, ética e transparência, cultivando a confiança e a simpatia de todos os envolvidos neste processo tão presente na História.

Prova disso são os parceiros que conquistamos ao longo de mais uma década de existência. Ao levar produtos das linhas Colinas, Finos Granos e Puríssima para sua empresa, fique certo de que você está colocando o máximo de qualidade para as massas que você prepara e serve. Pode confiar!



Farinha tipo 1 formada pela porção mais nobre do grão de trigo, altamente recomendada na fabricação de massas frescas. Possui ingredientes selecionados para panificadores bastante exigentes, que buscam agregar valor aos seus produtos.



Seis produtos fazem parte desta linha: Finos Granos, Finos Granos Pré-Mistura, Finos Granos Pré-Mistura Extra Clara Mix, Finos Granos Pré-Mistura – Pão Doce, Finos Granos - Pão Congelado e Finos Granos Integral. Em comum, eles oferecem uma farinha de trigo de primeiríssima qualidade, destinados para os mais diversos usos no mundo da panificação.



COLINAS

Linha com tipos de farinhas de trigo que proporcionam versatilidade e autonomia ao panificador quanto às medidas dos ingredientes. Fazem parte deste mix: Colinas Quality, Colinas Quality Industrial e Colinas Tipo 2B.

Linha  
*Premium*



FARINHA DE TRIGO

↔ PASTÉIS E MASSAS FINAS ↔



FARINHA DE TRIGO PREMIUM

FONTE DE CARBOIDRATOS E PROTEÍNAS

ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

Peso Líquido:

25Kg



FARINHA DE TRIGO PURÍSSIMA  
PARA PASTÉIS E MASSAS FINAS.



Branquíssima



Altíssima  
qualidade



Porção mais  
nobre do grão

A farinha especial é formada pela porção mais nobre do grão. Enriquecida com ferro, ácido fólico e extremamente clara, a **Farinha de Trigo Puríssima** permite o preparo de produtos de altíssima qualidade, proporcionando um grande diferencial para sua empresa. Obtida da moagem de grãos de trigo com qualidade de glúten forte, é enriquecida com ferro e ácido fólico.

**Recomendações de consumo:** Destinada à produção de produtos especiais e massas frescas, como pizzas, pastel, agnoline caseiro, salgados e outros



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR  
Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g  
Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia  
Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência  
Ovos de insetos (50g): Ausência  
Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



# Farinha de Trigo

**INTEGRAL**

Fonte de  
Carboidratos

Peso Líquido

Enriquecida com  
Ferro e Ácido Fólico

Fonte de  
Proteínas

**25Kg**



## FARINHA DE TRIGO FINOS GRANOS INTEGRAL



Panificação



Ótima textura



Rica em zinco  
e magnésio

A **Farinha de Trigo Finos Granos Pães Especiais** é obtida por meio de moagem em bancos de cilindro específicos, concebidos para extrair a maior quantidade possível de farinha de cada grão, mantendo a estrutura do farelo e do gérmen, o que conserva todas as características nutricionais do grão de trigo.

**Recomendações de consumo:** Farinha integral destinada a produção de pães franceses, baguetes, pães de forma e pães especiais.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR  
Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g  
Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia  
Validade: 90 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência  
Ovos de insetos (50g): Ausência  
Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



## Farinha de Trigo

PÃES ESPECIAIS

Fonte de  
Carboidratos

Pães Especiais

Pães Especiais

Pães Especiais

Peso Líquido

25Kg

Enriquecida com  
Ferro e Ácido Fólico

Fonte de  
Proteínas



## FARINHA DE TRIGO FINOS GRANOS PÃES ESPECIAIS



Versátil



Maciez no  
produto final



Enriquecida com  
ferro e ácido fólico



A **Farinha de Trigo Finos Granos Pães Especiais** é altamente versátil, que confere autonomia ao panificador em relação ao produto que se deseja fabricar. Obtida da moagem de mescla de trigo com qualidade de glúten forte, o que conserva todas as características nutricionais do grão de trigo é enriquecida com ferro e ácido fólico.

**Recomendações de consumo:** Ideal para elaboração de pão doce, pão de hot dog, pão francês e pão de hambúrguer.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR

Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g

Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia

Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência

Ovos de insetos (50g): Ausência

Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



## Farinha de Trigo



PANIFICAÇÃO

Fonte de  
Carboidratos

Peso Líquido

Enriquecida com  
Ferro e Ácido Fólico

Fonte de  
Proteínas

**25Kg**



## FARINHA DE TRIGO FINOS GRANOS PANIFICAÇÃO



Qualidade  
de glúten



Ideal para  
panificação



Padronização  
dos produtos

A **Farinha de Trigo Finos Granos Panificação** é altamente versátil, que **confere autonomia ao panificar em relação ao produto que se deseja fabricar**. Obtida da montagem de mescla de trigo com características nutricionais do grão de trigo e enriquecida com ferro.

**Recomendações de consumo:** Ideal para elaboração de pão doce, pão de hot dog, pão francês e pão de hambúrguer.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR

Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g

Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia

Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência

Ovos de insetos (50g): Ausência

Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



## Farinha de Trigo

PRÉ-MISTURA  
EXTRA CLARA

Fonte de  
Carboidratos

Peso Líquido

25Kg

Enriquecida com  
Ferro e Ácido Fólico

Fonte de  
Proteínas



### FARINHA DE TRIGO COLINAS TIPO 1, ESPECIAL PARA BISCOITOS E BOLOS.



Para curta ou  
longa fermentação



Padronização  
no produto final



Absorve maior  
quantidade de água

A **Farinha de Trigo Finos Granos Pré-Mistura Extra Clara** foi desenvolvida com ingredientes selecionados para os panificadores mais exigentes, que desejam pães com miolo bem claro. Muito versátil, o produto que possui formulação diferenciada, proporciona agilidade e praticidade ao processo de produção de pães que necessitam da curta ou longa fermentação e garante a padronização do produto final quanto a sabor e aparência.

**Recomendações de consumo:** Destinada à produção de pão francês especial, praticidade e agilidade para produtos que exigem texturas.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	369	179	9
Carboidratos (g)	77	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	4
Sódio (mg)	251	126	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR  
Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g  
Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia  
Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência  
Ovos de insetos (50g): Ausência  
Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



## Farinha de Trigo

**TIPO 1**

Enriquecida com  
Ferro e Ácido Fólico

Fonte de  
Carboidratos

Fonte de  
Proteínas

Peso Líquido

**25Kg**



## FARINHA DE TRIGO FINOS GRANOS TIPO 1



Versátil



Confeitaria  
e panificação



Preparada com  
trigos fortes

A **Farinha de Trigo Finos Granos Tipo 1** é obtida por moagem (de mescla de trigo com qualidade de glúten forte, enriquecida com ferro e ácido fólico) em bancos de cilindros específicos, o que conserva todas as características nutricionais do grão de trigo.

**Recomendações de consumo:** Ideal para elaboração de bolos, tortas, panquecas, pães ou produtos que necessitam de elasticidade.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR

Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g

Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia

Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência

Ovos de insetos (50g): Ausência

Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



## Farinha de Trigo

PRÉ-MISTURA  
LONGA FERMENTAÇÃO

Enriquecida com  
Ferro e Ácido Fólico

Fonte de  
Carboidratos

Fonte de  
Proteínas

Peso Líquido

25Kg



**FARINHA DE TRIGO FINOS GRANOS  
PRÉ-MISTURA LONGA FERMENTAÇÃO.**



Panificação



Praticidade  
no preparo



Absorve maior  
quantidade de água



A **Farinha de Trigo Finos Granos Pré-Mistura Longa Fermentação** é uma mistura pronta e obtida com trigos selecionados, **oferecendo maior tolerância da massa durante a fermentação e excelente característica de panificação.**

**Recomendações de consumo:** Excelente característica para panificação, produto que proporciona agilidade no processo, garantindo a padronização dos produtos finais. Ideal para produção de pães franceses e baguetes de longa fermentação.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	369	179	9
Carboidratos (g)	77	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	4
Sódio (mg)	251	126	6

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR

Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g

Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia

Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência

Ovos de insetos (50g): Ausência

Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Premium



## Farinha de Trigo

EXTRA CLARA

Fonte de  
Carboidratos

Peso Líquido

Enriquecida com  
Ferro e Ácido Fólico

Fonte de  
Proteínas

**25Kg**



### FARINHA DE TRIGO FINOS GRANOS PREMIUM EXTRA CLARA.



Baixo teor  
de cinzas



Formulação  
exclusiva



Ideal para  
pães congelados

A **Farinha de Trigo Finos Granos Premium Extra Clara** é uma farinha especial que oferece **excelentes características de panificação** e chega ao mercado de pães congelados com diferenciais, produzindo unidades com miolo bem claro que garante resultados de excelente qualidade.

**Recomendações de consumo:** Ideal para produção de pães congelados em geral.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR  
Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g  
Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia  
Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência  
Ovos de insetos (50g): Ausência  
Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



COLINAS

FARINHA DE TRIGO

Biscoitos e Bolos

TIPO 1



INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Peso  
líq. **25kg**



COLINAS

FARINHA DE TRIGO COLINAS TIPO 1,  
ESPECIAL PARA BISCOITOS E BOLOS



Formulação  
Exclusiva



Perfeita  
para bolos



Ideal para  
biscoitos

A **Farinha de Trigo Colinas Biscoito e Bolo** é enriquecida com ferro e ácido fólico. Com formulação exclusiva, **oferece excelentes características para o mercado de biscoitos, garantindo o resultado de excelente qualidade**, produzindo unidades leves e volumosas.

**Recomendações de consumo:** Indicada para fabricação de biscoitos, bolos e outras aplicações. Em razão de sua coloração mais escura, possui elevados teores de sais minerais e fibras.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR

Contagem de Bacillus cereus - Ausência---Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g

Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 25kg - Ráfia

Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência

Ovos de insetos (50g): Ausência

Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



COLINAS

FARINHA DE TRIGO  
**Industrial**

TIPO 1



INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Peso  
liq. **50kg**



COLINAS

FARINHA DE TRIGO COLINAS  
INDUSTRIAL TIPO 1



Padaria e  
confeitaria



Praticidade  
no preparo



Absorve maior  
quantidade de água

A Farinha de Trigo Colinas Industrial é uma farinha Tipo 1, enriquecida com ferro e Ácido Fólico, produto diferenciado com teor de cinzas abaixo dos 0,65%, se tornando uma farinha branquíssima.

**Recomendações de consumo:** Destinada a fabricação de pães embalados (inclusive os fatiados) e pizzas. Facilidade ao esticar a massa com sabor leve e suave.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR

Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g

Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 50kg - Ráfia

Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência

Ovos de insetos (50g): Ausência

Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



COLINAS

FARINHA DE TRIGO

**Industrial**

TIPO 2



INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Peso liq. **50kg**



COLINAS

FARINHA DE TRIGO COLINAS  
INDUSTRIAL TIPO 2



Elevado teor  
de fibras



Formulação  
exclusiva



Ideal para  
biscoitos



A Farinha de Trigo Colinas Tipo 2 é enriquecida com ácido fólico. Com formulação exclusiva oferece excelentes características para o mercado de biscoitos, garantindo resultado de excelente qualidade, produzindo unidades leves e volumosas.

**Recomendações de consumo:** Indicada para fabricação de biscoitos e outras aplicações. Em razão de sua coloração mais escura, possui elevados teores de sais minerais e fibras.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR  
Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g  
Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 50kg - Ráfia  
Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência  
Ovos de insetos (50g): Ausência  
Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos



Moinho União



Moinho União



COLINAS

FARINHA DE TRIGO

Quality

PANIFICAÇÃO



INDÚSTRIA BRASILEIRA.

Peso liq. **50kg**



COLINAS

FARINHA DE TRIGO COLINAS  
QUALITY PARA PANIFICAÇÃO



Branquíssima



Confeitaria  
e panificação



Enriquecida  
com ferro

A **Farinha de Trigo Colinas Quality** é uma farinha especial enriquecida com ferro e Ácido Fólico, sua coloração é branquíssima que **proporciona versatilidade na preparação de pães e produtos de confeitaria.**

**Recomendações de consumo:** Destinada a produção de pães especiais e também produtos na área de confeitaria, principalmente por se tratar de um produto refinado.



Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico.

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

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 500  
Porção: 50 g (xícara)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	360	180	9
Carboidratos (g)	78	39	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	9	5	9
Gorduras totais (g)	1	1	1
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	4	2	7
Sódio (mg)	3	2	0

\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contagem de coliformes totais:  $<1,0 \times 10^1$  UFC/g est. SVR

Contagem de Bacillus cereus - Ausência--Referência  $3,0 \times 10$  UFC/g

Pesquisa de Salmonella ssp - Ausência em 25g

#### OUTRAS INFORMAÇÕES

Embalagem 50kg - Ráfia

Validade: 120 dias

#### CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

Pelos e roedores, larvas e parasitas (50g): Ausência

Ovos de insetos (50g): Ausência

Fragmentos de insetos (50g): 75 fragmentos




Moinho União



# Moinho União

  @moinhodetrigo.uniao  [www.moinhouniao.ind.br](http://www.moinhouniao.ind.br)

 Rua Pedro Bertoglio s/n - Parque Industrial  
Santa Tereza do Oeste/PR CEP: 85825-000

 (45) 3231-1027