

	Especificação Técnico Comercial de Produto	FUC111.8
	Família do Produto: FARINHAS USOS CULINÁRIOS Produto: Farinha T55 Pizza 10 kg (amarela) Marca: CONCÓRDIA	Para: Clientes Data de edição: 01/08/2016 Rubrica:

Especificação de Produto

Designação

Denominação de venda legal do produto: Farinha de trigo T55 para usos culinários.
 Código do Produto: CO04140002
 Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3): Far. Esp. T55 Piza Amarel 10kg

Descrição

Destina-se ao consumidor final para a produção de alimentos processados termicamente.

Produto resultante da moenda recente de grãos de trigo, maduros, são, não germinados, e isentos de impurezas. Isento de farinhas de outros cereais ou leguminosas, areias e aditivos. Isento de insetos, fungos ou qualquer impureza.

Farinha apta para consumo humano segundo a Legislação Alimentar vigente na comunidade europeia.

Farinha isenta de tratamento por radiação e de contaminantes que apresentem risco para a Segurança Alimentar.

Farinha isenta de grãos de trigo geneticamente modificado; contaminações acidentais de grãos geneticamente modificados de acordo com os limites estabelecidos pelos regulamentos (CE) nº 1829/2003 e 1830/2003.

Farinha processada, manuseada, armazenada e transportada de acordo com os requisitos de segurança alimentar em vigor na CE (reg 178/2002 e 852/2004).

Ingredientes

Farinha de TRIGO tipo 55 - (segundo a Portaria nº 254/2003 de 19 de Março).

Características ponderais

Peso líquido: 10 kg e

Características Organolépticas

Aspeto: Isenta de farinhas de outros cereais ou leguminosas, aditivos para branqueamento ou conservantes. Isenta de parasitas, insetos, fungos, impurezas e, de qualquer substância estranha à sua normal composição.
Odor: Característico, sem odores estranhos, nem a bafio nem a ranço.
Sabor: Característico, sem sabores estranhos, nem a ácido ou amargo, bafio ou outros defeitos.
Cor: Branca, ligeiramente amarelada.

Características Nutricionais

Declaração nutricional Valores nutricionais médios	Por 100g
Energia	1478 kJ 348 kcal
Lípidos	1,3 g
dos quais saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	72 g
dos quais açúcares	3,0 g
Fibra	2,3 g
Proteínas	11 g
Sal *	0,03 g

* O teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente no "produto"

Características Físico - Químicas

Humidade (% m.s.) (ISO 712): $\leq 14,5 (+ 0,5\%)$
 Proteína (AFENOR NS V03-750): $\geq 12 (- 0,5)$
 Cinza (% m.s.) (ISO 2171): 0,5 - 0,6



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 24-09-18

	Especificação Técnico Comercial de Produto	FUC111.8
	Família do Produto: FARINHAS USOS CULINÁRIOS Produto: Farinha T55 Pizza 10 kg (amarela) Marca: CONCÓRDIA	Para: Clientes Data de edição: 01/08/2016 Rubrica:

W (E-4 J) (ISO 5530): ≥ 250 (- 10 %)

Características Microbiológicas

Contagem microrganismos 30°C (ISO 4833 / NF V 08 051):	$\leq 10E6$ ufc/g
Contagem Escherichia Coli (ISO 16649):	≤ 100 ufc/g
Pesquisa Salmonella (Vidas-bioMérieux / ISO 6579):	negativo em 25 g
Pesquisa Esporos Clost. Sulfito redutores (ISO 15213):	≤ 100 ufc/g
Contagem Bolores e Leveduras (ISO 21527- parte 2):	$\leq 10E4$ ufc/g
Pesquisa de Staphilococcus aureus (ISO 6888):	≤ 100 ufc/g
Contagem de Bacillus cereus (ISO 7932):	≤ 100 ufc/g

Contaminantes

Micotoxinas

Aflatoxina Total:	≤ 4 µg/kg
Aflatoxina B1:	≤ 2 µg/kg
Ocratoxina:	≤ 3 µg/kg
DON:	≤ 750 µg/kg
Zearalenona (ZEA):	≤ 75 µg/kg
Esclerócios de cravagem:	$\leq 0,5$ g/kg

Melamina

$\leq 2,5$ mg/kg

Metais Pesados

Cádmio:	$\leq 0,2$ mg/kg
Chumbo:	$\leq 0,2$ mg/kg

Resíduos de Pesticidas

Os resíduos de produtos fitossanitários têm que cumprir ao valores máximos admissíveis definidos pela legislação europeia.

Identificação

Todos os pré-embalados são identificados com durabilidade mínima (MM - AAAA) e com lote (L LADDD HH:MM)

Durabilidade mínima: (MM - Mês AAAA - Ano)

Lote: (L-Lote L-Linha de Produção A-Último dígito do ano DDD-Dia de Produção (data Juliano) HH:MM - Horas e minutos de produção)

Conservação

Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz.

Validade do Produto

12 meses



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 24-09-18