

	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>FUC113.8</b>
	<b>Família do Produto:</b> FARINHAS USOS CULINÁRIOS <b>Produto:</b> Farinha T55 Pizza 10 kg (castanha) <b>Marca:</b> 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: CO04140003  
 Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3): Far. Esp. T55 Piza Castan 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	1481 kJ 349 kcal
Lípidos	1,8 g
dos quais saturados	0,3 g
Hidratos de carbono	70 g
dos quais açúcares	0,8 g
Fibra	2,5 g
Proteínas	12 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): ≤ 14,5 ( + 0,5% )  
 Proteína ( AFENOR NS V03-750 ): ≥ 13 ( - 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

	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>FUC113.8</b>
	<b>Família do Produto:</b> FARINHAS USOS CULINÁRIOS <b>Produto:</b> Farinha T55 Pizza 10 kg (castanha) <b>Marca:</b> CONCÓRDIA	Para: Clientes Data de edição: 01/08/2016 Rubrica:

W ( E-4 J) (ISO 5530):  $\geq 300$  ( - 10% )

### Características Microbiológicas

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

### Contaminantes

#### Micotoxinas

Aflatoxina Total:	$\leq 4$ µg/kg
Aflatoxina B1:	$\leq 2$ µg/kg
Ocratoxina:	$\leq 3$ µg/kg
DON:	$\leq 750$ µg/kg
Zearalenona ( ZEA ):	$\leq 75$ 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