

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARINHA DE TRIGO TIPO 65

CÓDIGO: 10105

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 02

DATA: 12-12-2016

PÁG: 1/1

Descrição do Produto		
Designação de Venda:	Farinha de Trigo Tipo 65 sem fermento	
Peso Líquido:	1 kg	
Ingredientes:	Farinha de trigo tipo 65	
Alergéneos:	Contém cereais com glúten.	
Utilização:	Preparações culinárias.	
Público-alvo:	Público em geral, com excepção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas.	



Características Gerais		
Organolépticas:	 Aspecto: pó fino de cor branca amarelada; Odor: característico; Sabor: característico. 	
Físico-Químicas:	 Humidade: máx. 14,5 %; Cinzas (m.s.): 0,61 – 0,75 %; Glúten seco: mín. 8,0 %; Acidez (g/100g): máx. 0,120. 	
Microbiológicas:	 Contagem Total: máx. 1x10⁵ UFC/g; Bolores e Leveduras: máx. 1x10³ UFC/g; Coliformes Totais: ausente em 0,01g; E. Coli: ausente em 1g; Bacillus Cereus: máx. 1x10² UFC/g; Salmonella: ausente em 25 g. 	
Valores Nutricionais/100g:	 Energia: 1478 kJ ou 353 kcal; Lípidos: 1,3 g, dos quais saturados: 0,4 g; Hidratos de Carbono: 74 g, dos quais açúcares: 3,7 g; Fibra: 4,0 g; Proteínas: 9,6 g; Sal: <0,03 g. 	

Declarações Adicionais	
Contaminantes:	Produto de acordo com Reg.º CE 1881/2006 e posteriores alterações.
Pesticidas:	Produto de acordo com Reg.º CE 396/2005 e posteriores alterações.
Radiação Ionizante:	Os produtos e respectivas matérias primas não sujeitos a tratamento com radiação ionizante.
OGM:	Ausência de organismos geneticamente modificados (OGM) ou seus derivados.

Embalagem e Armazenamento		
Embalagem:	Unidade de consumo: saqueta de papel, marcada com lote e data de durabilidade mínima (mês /ano). Unidade de venda: 10 saquetas retractilizadas, identificada com etiqueta EAN128. Materiais de embalagem de acordo com 1935/2004/CE, 2023/2006/CE e 10/2011/UE e posteriores alterações. Dimensões das embalagens e códigos de barra disponíveis na Ficha Logística de Produto Acabado.	
Armazenamento:	Nas embalagens originais fechadas, em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	
Vida Útil:	18 meses.	