



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARINHA DE TRIGO TIPO 55

CÓDIGO: 10121

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 02

DATA: 12-12-2016

PÁG: 1/1

Descrição do Produto

Designação de Venda:	Farinha de Trigo Tipo 55 sem fermento
Peso Líquido:	5 kg
Ingredientes:	Farinha de trigo tipo 55
Alergêneos:	Contém cereais com glúten .
Utilização:	Preparações culinárias.
Público-alvo:	Público em geral, com exceção 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.): 0,50 – 0,60 %; - Glúten seco: mín. 8,0 %; - Acidez (g/100g): máx. 0,120.
Microbiológicas:	- Contagem Total: máx. 1×10^5 UFC/g; - Bolores e Leveduras: máx. 1×10^3 UFC/g; - Coliformes Totais: ausente em 0,01g; - E. Coli: ausente em 1g; - Bacillus Cereus: máx. 1×10^2 UFC/g; - Salmonella: ausente em 25 g.
Valores Nutricionais/100g:	- Energia: 1478 kJ ou 353 kcal; - Lípidos: 1,0 g, dos quais saturados: 0,3 g; - Hidratos de Carbono: 77 g, dos quais açúcares: 2,2 g; - Fibra: 2,9 g; - Proteínas: 7,8 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: saco de papel kraft, marcada com lote e data de durabilidade mínima (dia/mês/ano). 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:	9 meses.