

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARINHA DE TRIGO TIPO 150

CÓDIGO: 13250

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 02

DATA: 12-12-2016

PÁG: 1/1

Descrição do Produto			
Designação de Venda:	Farinha de Trigo tipo 150 para Usos Culinários		
Peso Líquido:	500 g	-	
Ingredientes:	Farinha de Trigo tipo 150	FARINHA DE TRIGO	
Alergéneos:	Contém glúten . Pode conter vestígios de soja, ovos, derivados de leite e frutos casca rija (amêndoa).	INTEGRAL	
Utilização:	Preparações culinárias.	A STATE OF THE STA	
Público-alvo:	Público em geral, com excepção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas.	The state of the s	

Características Gerais		
Organolépticas:	Aspecto: pó branco, com partículas de sêmea;Odor: característico;Sabor: característico.	
Físico-Químicas:	 Humidade: máx. 14,5 %; Cinzas: 1,21 – 2,00 %; Glúten seco: mín: 7,0 %; Acidez: máx. 0,12 g/ 100 g. 	
Microbiológicas:	 Contagem Total: máx. 1x10⁵ UFC/g; Bolores e Leveduras: máx. 1x10³ UFC/g; Coliformes Totais: ausente em 0,01 g; E. Coli: ausente em 1 g; Bacillus Cereaus: máx. 1x10² UFC/g; Salmonella: ausente em 25 g. 	
Valores Nutricionais/100g:	 Energia: 1432 kJ ou 342 kcal; Lípidos: 2,4 g, dos quais saturados: 0,7 g; Hidratos de Carbono: 64 g, dos quais açúcares: 3,3 g; Fibra: 8,9 g; Proteínas: 11 g; Sal: 0,02 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 em filme complexo, marcada com lote e data de durabilidade mínima (dia/mês /ano). Unidade de venda: 10 saquetas acondicionadas em caixa cartão canelado, 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:	9 meses.	