



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

FARINHA DE CENTEIO TIPO 70

CÓDIGO: 13220

EDIÇÃO: 07 REVISÃO: 03

DATA: 27-09-2017

PÁG: 1/1

Descrição do Produto

Designação de Venda:	Farinha de Centeio tipo 70 para Usos Culinários
Peso Líquido:	500 g
Ingredientes:	Farinha de Centeio tipo 70.
Alergéneos:	Contém glúten .
Utilização:	Preparações culinárias.
Público-alvo:	Público em geral, com exceção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas.



Características Gerais

Organolépticas:	- Aspecto: pó branco/ amarelado; - Odor: característico; - Sabor: característico.
Físico-Químicas:	- Humidade: máx. 14,5 %; - Cinzas: máx.0,79 %; - Acidez: máx. 0,12 g/ 100g.
Microbiológicas:	- Contagem Total: máx. 1×10^5 UFC/g; - Bolores e Leveduras: máx. 1×10^3 UFC/g; - Coliformes Totais: ausente em 0,01 g; - E. Coli: ausente em 1 g; - Bacillus Cereaus: máx. 1×10^2 UFC/g; - Salmonella: ausente em 25 g.
Valores Nutricionais/100g:	- Energia: 1423 kJ ou 340 kcal; - Lípidos: 1,3 g, dos quais saturados: 0,4 g; - Hidratos de Carbono: 72 g, dos quais açúcares: 3,9 g; - Fibra: 7,6 g; - Proteínas: 6,6 g; - Sal: 0,10 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:	6 meses.