



DESCRIÇÃO

Produto resultante da moenda de grãos de trigo, maduros, são, não germinados e isentos de impurezas, cujas características obedecem ao estipulado por legislação nacional e internacional aplicável.

INGREDIENTES

Farinha de trigo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COR	branco
ASPECTO	pó fino
CHEIRO	característico, sem odores desagradáveis

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

Humidade (%)	Máx.14,5
Cinza total (% ref.m.s.)	0,61 - 0,75
Glúten Seco (% ref.m.s.)	Min.8,0
Índice de queda (s)	Min.220
Cinza Insolúvel em HCl (%)	Máx.0,02
Acidez (g/100g)	Máx.0,120

CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS

P/L	0,65– 1,50
W	170 - 210 x 10 ⁻⁴ J

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Contagem de Mesófilos a 30 ⁰ C	Máx.10 ⁶ /g
Bolores e Leveduras	Máx.10 ⁴ /g
Coliformes	Máx.5,5x10 ³ /g
Salmonella	Neg. em 25g
E.coli	Máx.10/g

OGM's

Não contém organismos geneticamente modificados. Segue a legislação em vigor.

PESTICIDAS

Segue legislação em vigor.

ALERGÉNEOS

Contém glúten.

Documento em Sistema Informático. As cópias impressas não são controladas.

ET01

Elaborado/Verificado:

Aprovado:

**TEORES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES**

Aflatoxina B1	2 (µg/Kg)
Aflatoxinas Totais (B1+B2+G1+G2)	4 (µg/Kg)
Ocratoxina	3 (µg/Kg)
Desoxinivalenol (DON)	750 (µg/Kg)
Zearalenona	75 (µg/Kg)
Melamina	2,5 (mg/Kg)

METAIS PESADOS

Chumbo(Pb)	0,2 (mg/Kg)
Cádmio(Cd)	0,2 (mg/Kg)

ARMAZENAMENTO

Local fresco e seco

ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM

O produto pode ser fornecido em sacos de 25 Kg ou 50 Kg com 2 folhas de papel Kraft e em cisterna.

VALIDADE

90 dias após o acondicionamento ou expedição no caso de transporte a granel.

LOTE

Em cisterna:

Codificação do Lote (é colocado nas guias de Remessa)

L + ano em vigor + dia do calendário Juliano + nº sequencial da passagem da farinha para o granel, registado no Sistema Informático MultiDos.

Em sacos:

Codificação do Lote (é colocado nos sacos)

L + data de acondicionamento ou ensaue (6 dígitos)

De acordo com o regulamento (CE) Nº 1169/2011 e com o Regulamento (CE) Nº 178/2002

UTILIZAÇÃO PREVISTA

Deve ser sujeita a tratamento térmico.

Não deve ser consumida por pessoas alérgicas ao glúten.

Documento em Sistema Informático. As cópias impressas não são controladas.

ET01

Elaborado/Verificado:

Aprovado: