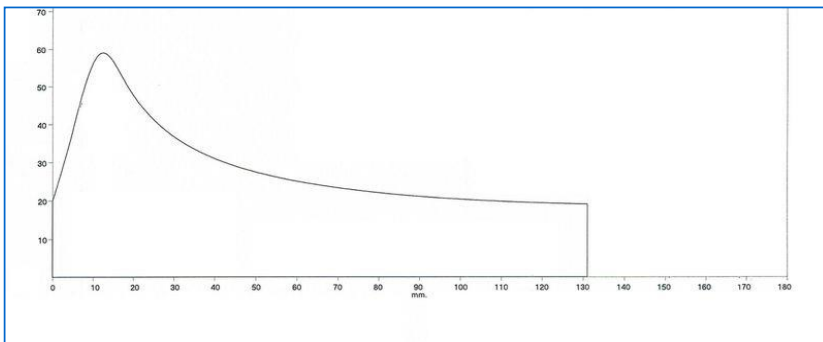


**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE FARINHA PANIFICÁVEL**

17/01/2020

DENOMINAÇÃO DO PRODUTO: Farinha Panificável **ESPECIAL**

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
W: 212 - 270 P/L: 0,5 - 0,8	AEROBIOS MESÓFILOS TOTAIS: 1 x 10 ⁶ max. SALMONELLA: Ausência em 25 g BOLORES E LEVEDURAS: 1 x 10 ⁴ max. E COLI: 1 x 10 ² max.
UMIDADE: 15,0 % max. PROTEÍNAS: 13,0 % min. GLÚTEN ÚMIDO: 27,0 % min. GLÚTEN SECO: 9,5 % min. CINZAS: 0,66 %s.s.s. max. FALLING NUMBER: 410 - 480 s	MICOTOXINAS AFLATOXINA B₁ 2 µg/kg max. AFLATOXINAS TOTAIS 4 µg/kg max. OCRATOXINA A 3 µg/kg max. ZEARALENONA 75 µg/kg max. DESOXINIVALENOL-DON 750 µg/kg max.
	METAIS PESADOS CÁDMIO: 0,2 mg / kg max. CHUMBO: 0,2 mg / kg max.

DEFINIÇÃO: Producto finamente triturado, obtido da moagem de grão de trigo, industrialmente limpo.**USO:** Alimento para consumo humano.**OGM:** Não contém Organismos Geneticamente Modificados de acordo com os Reg. 1829/03 e 1830/03.**ALÉRGENEOS:** Contém glúten.**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Ausência de Odor e Sabor desagradável. Tato suave.
Cor ligeiramente amarelada. Ausência de objetos estranhos.**DATA DE CONSUMO RECOMENDADA:** 90 dias após a data de embalagem.**EMBALAGEM:** 25 kg, 40 kg e granel, em tanques de 5 a 25 t.
Palete normalizado de 800x1200 mm (1.125 kg em 25 - 1080 kg em 40).**ARMACENAGEM:** Manter em local seco, isolado do solo e em condições de higiene adequadas.**Revisado e Aprobado por:**

Data:

15/01/2013

Fabricado por:CAMPOTRIGAL S.L.
Cta.Santa Olalla-Carpio, km 7,700
45534 Carmena Toledo ESPANHA
Tel 925 747204 - Fax 925 747376
calidad@campotrigal.com
RGSA 20.11327 / TO