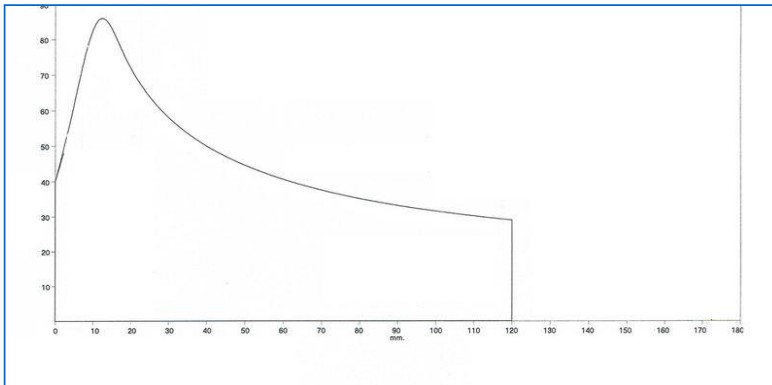


**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE FARINHA PANIFICÁVEL**

17/01/2020

**DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:** Farinha Panificável **GRAN FUERZA**

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
<b>W:</b> 380 - 450 <b>P/L:</b> 0,8 - 1,1	<b>AEROBIOS MESÓFILOS TOTAIS:</b> 1 x 10 <sup>6</sup> max. <b>SALMONELLA:</b> Ausência em 25 g <b>BOLORES E LEVEDURAS:</b> 1 x 10 <sup>4</sup> max. <b>E COLI:</b> 1 x 10 <sup>2</sup> max.
<b>UMIDADE:</b> 15,0 % max. <b>PROTEÍNAS:</b> 14,5 % min. <b>GLÚTEN ÚMIDO:</b> 32,0 % min. <b>GLÚTEN SECO:</b> 11,0 % min. <b>CINZAS:</b> 0,66 %s.s.s. max. <b>FALLING NUMBER:</b> 400 - 450 s	<b>MICOTOXINAS</b> <b>AFLATOXINA B<sub>1</sub></b> 2 µg/kg max. <b>AFLATOXINAS TOTAIS</b> 4 µg/kg max. <b>OCRATOXINA A</b> 3 µg/kg max. <b>ZEARALENONA</b> 75 µg/kg max. <b>DESOXINIVALENOL-DON</b> 750 µg/kg max.
	<b>METAIS PESADOS</b> <b>CÁDMIO:</b> 0,2 mg / kg max. <b>CHUMBO:</b> 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 ORGANOLEPTICAS:** 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 e granel, em tanques de 5 a 25 t.  
Paleta normalizado de 800x1200 mm (1080 kg em 40).**ARMACENAGEM:** Manter em local seco, isolado do solo e em condições de higiene adequadas.**Revisado e Aprobado por:**

Data:

17/01/2020

**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