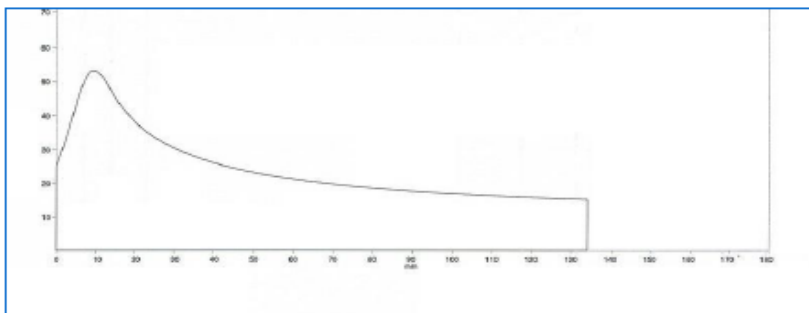


**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE FARINHA PANIFICÁVEL**

17/01/2020

**DENOMINAÇÃO DO PRODUTO:** Farinha Panificável **INTEGRAL**

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
Mistura de trigo estimada: <b>W: 180 - 220</b> <b>P/L: 0,4 - 0,7</b>	AEROBIOS MESÓFILOS TOTAIS: 1 x 10 <sup>6</sup> max. SALMONELLA: Ausência em 25 g BOLORES E LEVEDURAS: 1 x 10 <sup>4</sup> max. E COLI: 1 x 10 <sup>2</sup> max.
UMIDADE: 15,0 % max. PROTEÍNAS: 11,0 % min. GLÚTEN ÚMIDO: 24,0 % min. GLÚTEN SECO: 8,0 % min. CINZAS: 3,00 %s.s.s. max. FALLING NUMBER: 350 - 400 s	<b>MICOTOXINAS</b> AFLATOXINA B <sub>1</sub> : 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.
	<b>METAIS PESADOS</b> CÁDMIO: 0,2 mg / kg max. CHUMBO: 0,2 mg / kg max.

**DEFINIÇÃO:** Producto finamente triturado, obtido da moagem do 100% 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.  
Cor escura. Ausência de objetos estranhos.**DATA DE CONSUMO RECOMENDADA:** 60 dias após a data de embalagem.**EMBALAGEM:** 25 kg.  
Paleta normalizado de 800x1200 mm (1000 kg em 25).**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@campotrigo.com  
RGSA 20.11327 / TO