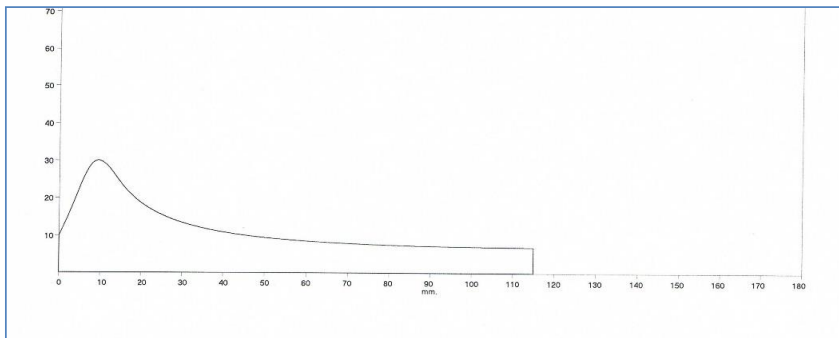


**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE FARINHA PANIFICÁVEL**

17/01/2020

DENOMINAÇÃO DO PRODUTO: Farinha Panificável **EXTRA**

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
W:	80 - 100	AEROBIOS MESÓFILOS TOTAIS:	1 x 10 ⁶ UFC max.
P/L:	0,2 - 0,4	SALMONELLA:	Ausência em 25 g
		BOLORES E LEVEDURAS:	1 x 10 ⁴ col/g max
		E COLI:	1 x 10 ² col/g max
		MICOTOXINAS	
UMIDADE:	15,0 % max.	AFLATOXINA B ₁	2 µg/kg max.
PROTEÍNAS:	10,0 % min.	AFLATOXINAS TOTAIS	4 µg/kg max.
GLÚTEN ÚMIDO	22,0 % min.	OCRATOXINA A	3 µg/kg max.
GLÚTEN SECO:	7,0 % min.	ZEARALENONA	75 µg/kg max.
CINZAS:	0,650 %s.s.s. max.	DESOXINIVALENOL-DON	750 µg/kg max.
FALLING NUMBER:	350 - 380 s	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:

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