

## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA T175 MILHO AMARELO MOLEIRO**

#### **ÍNDICE**

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO
2. UTILIZAÇÃO PREVISTA
3. INGREDIENTES
4. PARÂMETROS ALVEOGRÁFICOS
5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
6. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E MICOTOXINAS
7. PARÂMETROS METAIS PESADOS, PESTICIDAS E OUTROS
8. VALORES NUTRICIONAIS
9. ALERGÉNEOS
10. ROTULAGEM
11. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
12. RASTREABILIDADE
13. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

| <b>Nº PÁGINAS</b>  | <b>APROVADO</b> | <b>DATA</b> |
|--|-----------------|-------------|
| 1/8  | Dep. Qualidade  | 30/06/2025  |
| Site: <a href="http://www.fipal.pt">www.fipal.pt</a> – Email: <a href="mailto:geral@fipal.pt">geral@fipal.pt</a> – Tel.: 236 621 755 |                 |             |



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA T175 MILHO AMARELO MOLEIRO**

#### **1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO**

Nome Comercial: Farinha T175 Milho Amarelo Moleiro

Modo de Distribuição: Sacos de 25kg

#### **2. UTILIZAÇÃO PREVISTA**

Farinha destinada para a indústria de panificação, pastelaria, bolachas, biscoitos e culinária.

Deve ser sujeita a tratamento térmico.

Alimentação humana, exceto para pessoas com intolerância ao glúten, ou doença celíaca, nem para pessoas alérgicas aos ingredientes constante no **ponto 9**.

#### **3. INGREDIENTES**

Farinha resultante da moenda de grãos de milho amarelo sãos, maduros, não germinados e isentos de impurezas.

#### **4. PARÂMETROS ALVEOGRÁFICOS**

| <b>PARÂMETROS</b>                 | <b>VALOR</b>                            |
|-----------------------------------|---|
| <b>Humidade (%)</b>               | 14,50 ± 0,50                            |
| <b>Acidez (g)</b>                 | 0,23 ± 0,005                            |
| <b>Cinza Insolúvel em HCL (%)</b> | 0,01 ± 10% (em relação ao valor máximo) |
| <b>Teor de Cinza Total (%)</b>    | 1,01 - 1,75                             |

## ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

### FARINHA T175 MILHO AMARELO MOLEIRO

| CARACTERÍSTICAS | PADRÃO                               |
|-----------------|--------------------------------------|
| Cor             | Amarelada, uniforme e característico |
| Cheiro          | Sem odores estranhos                 |
| Textura         | <i>Sui generis</i>                   |

#### 5. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E MICOTOXINAS

| ENSAIOS       | PARÂMETROS                   | MÁXIMOS                          |
|---------------|------------------------------|----------------------------------|
| Microbiologia | Bactérias aeróbias mesófilas | ufc/g máximo $1 \times 10^6$     |
|               | Escherichia Coli             | ufc/g máximo $1 \times 10^2$     |
|               | Salmonella                   | ufc/25g ausência                 |
|               | Bolores e Leveduras          | ufc/g máximo $1 \times 10^4$     |
| Micotoxinas   | Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)    | $\leq 4 \mu\text{g}/\text{kg}$   |
|               | Aflatoxina B1                | $\leq 2 \mu\text{g}/\text{kg}$   |
|               | Ocratoxina A                 | $\leq 3 \mu\text{g}/\text{kg}$   |
|               | DON                          | $\leq 600 \mu\text{g}/\text{kg}$ |
|               | Zearalenona                  | $\leq 75 \mu\text{g}/\text{kg}$  |

#### 6. PARÂMETROS METAIS PESADOS, PESTICIDAS E OUTROS

| ENSAIOS | PARÂMETROS | MÁXIMOS |
|---------|------------|---------|
|---------|------------|---------|

## ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

### FARINHA T175 MILHO AMARELO MOLEIRO

|                           |  |              |
|---------------------------|--|--------------|
| <b>Metais Pesados</b>     | Cádmio (Cd)                                    | ≤ 0,1 mg/kg  |
|                           | Mercúrio (Hg)                                  | < 0,01 mg/kg |
|                           | Chumbo (Pb)                                    | ≤ 0,2 mg/kg  |
|                           | Níquel (Ni)                                    | < 0,8 mg/kg  |
| <b>Pesticidas</b>         | De acordo com a legislação                     |              |
| <b>OMG</b>                | Ausência                                       |              |
| <b>Produtos Ionizados</b> | Produto não submetido a tratamentos ionizantes |              |

### 7. VALORES NUTRICIONAIS

| <i>Quantidade por 100g</i> |                  |
|----------------------------|------------------|
| <b>Valor energético</b>    | 1481 kj/351 kcal |
| <b>Lípidos Totais</b>      | 4,2 g            |
| <b>Saturados</b>           | 0,73 g           |
| <b>Carboidratos</b>        | 67,2 g           |
| <b>Açúcares</b>            | 1,96 g           |
| <b>Proteínas</b>           | 7,4 g            |
| <b>Fibra</b>               | 7,2 g            |
| <b>Sal</b>                 | 0,01 g           |

### 8. ALERGÉNIOS

## ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

### FARINHA T175 MILHO AMARELO MOLEIRO

| INGREDIENTE   | CONTÉM | PODE CONTER VESTÍGIOS | NÃO CONTÉM |
|---|--------|-----------------------|------------|
| <b>CEREAIS</b> que contém glúten e derivados  |        | X                     |            |
| <b>CRUSTÁCEOS</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>OVOS</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>AMENDOINS</b> e derivados  |        |                       | X          |
| <b>SOJA</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>LEITE</b> e derivados (incluindo lactose)  |        |                       | X          |
| <b>FRUTOS DE CASCA RIJA</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>AIPO</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>MOSTARDA</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>SEMENTES DE SÉSAMO</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>TREMOÇOS</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>PEIXE</b> e derivados  |        |                       | X          |
| <b>MOLUSCULOS</b> e derivados   |        |                       | X          |
| <b>DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS</b> concentração >10 mg/kg expressado como SO <sub>2</sub> |        |                       | X          |

#### 9. ROTULAGEM

- Denominação do produto de venda
- Quantidade neto (para produto embalado)
- Lote de fabrico
- Indicação da data de consumo preferente
- Identificação da empresa



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA T175 MILHO AMARELO MOLEIRO**

#### **10. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO**

Conservar em local fresco e seco e manter o produto afastado do solo

#### **11. RASTREABILIDADE**

**Característica do Lote:** código numérico

**Vida Útil do Produto:** 90 dias

**Sistema de Rastreio:** número de lote

#### **12. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O produto ajustar-se-á às normativas da legislação alimentar, e à falta destas, às da União Europeia (UE), que sejam aplicáveis:

- Regulamento (CE) 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro, que determinados princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.
- Regulamento (UE) 2023/915 da Comissão, de 25 de abril de 2023, que revoga o Regulamento (CE) 1881/2006 no qual se fixa o conteúdo máximo de determinados contaminantes nos produtos alimentícios (Metais pesados e Micotoxinas), e as suas modificações subsequentes.
- Regulamento (UE) 2024/1987 da Comissão, de 30 de julho, que altera o Regulamento 2023/915, no que diz respeito aos teores máximos do níquel em determinados géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) 594/2012 da Comissão, de 5 de julho de 2012, no qual se modifica o Regulamento (CE) 1881/2006 da Comissão, que se fixa o conteúdo máximo de determinados contaminantes nos produtos alimentícios, relativamente aos conteúdos máximos dos contaminantes ocratoxina A, PCBs não adioxinas e melanina.
- Regulamento (EU) 2017/2158 da Comissão de 20 de novembro que estabelece medidas de mitigação e de referência para a redução da presença de acrilamida em géneros alimentícios



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA T175 MILHO AMARELO MOLEIRO**

- Regulamento (CE) 1829/2003 do Parlamento Europeu e do Conselho de 22 de setembro de 2003 sobre alimentos e rações animais geneticamente modificados (OGM's).
- Regulamento (CE) 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de fevereiro, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho.
- Regulamento 828/2014 da comissão de 30 de julho, relativo aos requisitos de prestação de informações aos consumidores sobre ausência ou a presença reduzida de glúten nos géneros alimentícios.
- Regulamento (CE) 839/2008 da Comissão de 31 de julho, que altera o Regulamento 396/2005 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere aos Anexos II, III, IV relativos aos limites máximos de pesticidas no interior ou na superfície de determinados produtos.
- Regulamento (CE) 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de dezembro, relativo às enzimas alimentares, que altera a Diretiva 83/417/CEE do Conselho, o Regulamento (CE) 1493/1999 do Conselho, a Diretiva 2000/12/CE, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho e o Regulamento (CE) 258/97
- Regulamento (CE) 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro, sobre aditivos alimentares, que substitui diretivas relativas aos aditivos alimentares autorizados para utilização em alimentos.
- Regulamento (CE) 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizadas nos e sobre géneros alimentícios e que altera o regulamento (CEE) 1601/91 do conselho, os Regulamentos (CE) 2232/96 e (CE) 110/2008 e a diretiva 2000/13/CE (versão consolidada).
- Regulamento (CE) 2073/2005 da Comissão de 15 de novembro relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios
- Regulamento (CE) 1441/2007 da Comissão de 5 de dezembro, que altera o Regulamento (CE) 2073/2005 relativo aos critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos alimentícios.
- Diretiva 2003/89/CE na qual se modifica a Diretiva 2000/13/CE no que respeita à indicação dos ingredientes presentes nos produtos alimentícios.
- Regulamento (UE) 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, sobre a informação alimentar facilitada ao consumidor e pelo qual se modificam os Regulamentos (CE) 1924/2006 e (CE) 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, pelo qual se revoga a Diretiva 87/250/CEE a Comissão, a diretiva 90/496/CEE do Conselho, a Diretiva 1999/10/CE da Comissão, a Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do

## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA T175 MILHO AMARELO MOLEIRO**

Conselho, as Diretivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) 608/2004 da Comissão.

- Regulamento (CE) 856/2005 no qual se altera o Regulamento (CE) 466/2001 no que se refere às toxinas de *Fusarium*.
- Regulamento (UE) 2020/1245 de 2 de setembro, que altera e retifica o Regulamento 10/2011 relativo aos materiais e objetos da matéria plástica destinados a entrar em contato com os alimentos.
- Regulamento (CE) 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro, que revoga as diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contato com os alimentos.
- Regulamento (CE) 2023/2006, define regras em matéria de boas práticas de fabrico de materiais e objetos para contato com alimentos. Este regulamento, aplica-se a todos os setores e em todas as fases de fabrico, processamento e distribuição de materiais e objetos, excluindo as substâncias iniciadoras
- Portaria 254/2003 de 19 de março
- Regulamento (UE) 2021/382 de 3 de março
- Decreto-lei 65/92 de 23 de abril

