

FARINHA DE TRIGO T65 NORMAL ALENTEJO

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. ALERGÊNEOS
10. ROTULAGEM
11. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
12. RASTREABILIDADE
13. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Nº PÁGINAS	APROVADO	DATA
1/8	Dep. Qualidade	30/06/2025
Site: www.fipal.pt – Email: geral@fipal.pt – Tel.: 236 621 755		



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE TRIGO T65 NORMAL ALENTEJO

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

Nome Comercial: Farinha Fipal T65 Normal Alentejo

Modo de Distribuição: Sacos 25kg

2. UTILIZAÇÃO PREVISTA

Farinha destinada para a indústria de panificação.

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

3. INGREDIENTES

Farinha de trigo tipo 65

Produto obtido pelo processo de moagem do grão de trigo mole (*triticum aestivum*) maduro, inteiro, saudável e seco, industrialmente limpo, depois de separar a parte externa, e que se destine ao consumo humano.

4. PARÂMETROS ALVEOGRÁFICOS

PARÂMETROS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
Humidade (%)	-	15
W	210	230
Proteína (%)	10,5	-
Cinzas (%)	0,61	0,75
P/L	0,70	0,95

FARINHA DE TRIGO T65 NORMAL ALENTEJO

Glúten Seco (%)	8	-
-----------------	---	---

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	PADRÃO	TOLERÂNCIA
Cor	Branco	Ligeiramente amarelada
Cheiro	Sem cheiro anormal, a bolor ou outros odores estranhos	Sem odor anormal e característico
Textura	Suave ao tato	Sem grânulos

6. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E MICOTOXINAS

TIPOLOGIA	PARÂMETROS	MÁXIMOS
Microbiologia	Bactérias aeróbias mesófilas	ufc/g máximo 1×10^6
	Escherichia Coli	ufc/g máximo 1×10^2
	Salmonella	ufc/25g ausência
	Bolores e Leveduras	ufc/g máximo 1×10^4
	Bacillus cereus	ufc/g máximo 1×10^3
Micotoxinas	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2)	$\leq 4 \mu\text{g/kg}$
	Ocratoxina A	$\leq 3 \mu\text{g/kg}$
	DON	$\leq 750 \mu\text{g/kg}$
	Zearalenona	$\leq 75 \mu\text{g/kg}$

FARINHA DE TRIGO T65 NORMAL ALENTEJO

7. PARÂMETROS METAIS PESADOS, PESTICIDAS E OUTROS

TIPOLOGIA	PARÂMETROS	MÁXIMOS
Metais Pesados	Cádmio (Cd)	≤ 0,1 mg/kg
	Mercúrio (Hg)	< 0,01 mg/kg
	Chumbo (Pb)	≤ 0,2 mg/kg
	Níquel (Ni)	< 0,8 mg/kg
Pesticidas	De acordo com a legislação	
Alcaloides do tropano	Atropina e escopolamina	≤ 1,0µg/kg
Alcaloides Ergot	Soma do limite inferior dos doze alcaloides da ergot	≤ 100µg/kg
OMG	Ausência	
Produtos Ionizados	Produto não submetido a tratamentos ionizantes	

8. VALORES NUTRICIONAIS

Quantidade por 100g	
Valor energético	1,460 kj / 344 kcal
Gorduras Totais	1,4 g
Gorduras Saturadas	0,3 g
Carboidratos	71g
Açúcares	2,2 g



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE TRIGO T65 NORMAL ALENTEJO

Proteínas	11 g
Fibras	2,8 g
Sal	0 g

9. ALERGÉNIOS

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



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE TRIGO T65 NORMAL ALENTEJO

* Dispõe de limpeza mecânica e um sistema de visão artificial (SORTEX) para eliminar partículas estranhas, mas pode conter vestígios de contaminação cruzada acidental

10. ROTULAGEM

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

11. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

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

12. RASTREABILIDADE

Característica do Lote: código numérico

Vida Útil do Produto: 180 dias

Sistema de Rastreio: número de lote

13. 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



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE TRIGO T65 NORMAL ALENTEJO

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
- 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.



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE TRIGO T65 NORMAL ALENTEJO

- 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 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 ao 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