



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA FIPAL T175 MILHO AMARELO INDÚSTRIA**

#### **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 FIPAL T175 MILHO AMARELO INDÚSTRIA**

#### **1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO**

Nome Comercial: Farinha Fipal T175 Milho Amarelo Indústria

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 são, 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 FIPAL T175 MILHO AMARELO INDÚSTRIA

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 FIPAL T175 MILHO AMARELO INDÚSTRIA

<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>Alcaloides do tropano</b>	Atropina e escopolamina	≤ 1,0µg/kg
<b>Alcaloides Ergot</b>	Soma do limite inferior dos doze alcaloides da ergot	≤ 100µg/kg
<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>	4,2g
<b>Saturados</b>	0,73g
<b>Carboidratos</b>	67,2g
<b>Açúcares</b>	1,96g
<b>Proteínas</b>	7,4g
<b>Fibra</b>	7,2g
<b>Sal</b>	0,01g



## ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

### FARINHA FIPAL T175 MILHO AMARELO INDÚSTRIA

#### 8. ALERGÉNIOS

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



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA FIPAL T175 MILHO AMARELO INDÚSTRIA**

- Indicação da data de consumo preferente
- Identificação da empresa

#### **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



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA FIPAL T175 MILHO AMARELO INDÚSTRIA**

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.
- 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.



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA FIPAL T175 MILHO AMARELO INDÚSTRIA**

- 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 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