



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA COMPOSTA ESPECIAL FRIO FIPAL

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

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 COMPOSTA ESPECIAL FRIO FIPAL

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

Nome Comercial: Farinha Composta Especial Frio Fipal

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, emulsionante (E472), emulgente (E471), agente de tratamento da farinha (E300) e enzimas

4. PARÂMETROS ALVEOGRÁFICOS

PARÂMETROS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
Humidade (%)	12,5	15,0
W	250	330
Proteína (%)	11,0	-
Cinzas (%)	0,55	0,65

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA COMPOSTA ESPECIAL FRIO FIPAL

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

6. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E MICOTOXINAS

ENSAIOS	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
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	$\leq 75 \mu\text{g}/\text{kg}$

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA COMPOSTA ESPECIAL FRIO FIPAL

7. PARÂMETROS METAIS PESADOS, PESTICIDAS E OUTROS

ENSAIOS	PARÂMETROS	MÁXIMOS
Metais Pesados	Cádmio (Cd)	≤ 0,1 mg/kg
	Mercúrio (Hg)	< 0,01 mg/kg
	Chumbo (Pb)	≤ 0,2 mg/kg
	Niquel (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	1421kj/340kcal
Gorduras Totais	1,2g
Gorduras Saturadas	0,3g
Carboidratos	10g
Açúcares	66g
Proteínas	<1,0g
Sal	0,059g

FARINHA COMPOSTA ESPECIAL FRIO FIPAL

9. ALERGÉNIOS

INGREDIENTE	CONTÉM	PODE CONTER VESTÍGIOS	NÃO CONTÉM
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

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



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA COMPOSTA ESPECIAL FRIO FIPAL

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 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.



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA COMPOSTA ESPECIAL FRIO FIPAL

- 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.
- 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



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA COMPOSTA ESPECIAL FRIO FIPAL

- 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