



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA BOLO REI

ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO
2. UTILIZAÇÃO PREVISTA
3. INGREDIENTES
4. DOSE RECOMENDADA / PROCEDIMENTO
5. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E MICOTOXINAS
6. PARÂMETROS METAIS PESADOS, PESTICIDAS E OUTROS
7. VALORES NUTRICIONAIS
8. ALERGÉNIOS
9. ROTULAGEM
10. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
11. RASTREABILIDADE
12. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Nº PÁGINAS	APROVADO	DATA
1/7	Dep. Qualidade	30/06/2025
Site: www.fipal.pt – Email: geral@fipal.pt – Tel.: 236 621 755		



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA BOLO REI

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

Nome Comercial: Farinha Bolo Rei

Modo de Distribuição: Sacos 25kg

2. UTILIZAÇÃO PREVISTA

Alimentação humana e animal, principalmente para processos de cozedura

Preparado para a produção de bolo rei

Deve ser sujeito a tratamento térmico

3. INGREDIENTES

Farinha de trigo, açúcar, dextrose, glúten, sal, gordura vegetal em pó (palma), ovo inteiro em pó, soro de leite em pó, emulsionantes (E471 e E472e), proteínas do leite, antialomerante (E170), aroma, corantes (E102 e E110)*, agente de tratamento da farinha (E300), espessantes (E415 e E412) e enzimas.

*Corantes (E102 e E110) pode causar efeitos negativos na atividade e atenção das crianças

4. DOSE RECOMENDADA / PROCEDIMENTO

Dosagem : 10 kg farinha

± 700 gr levedura fresca

± 2,5 lt água

1 kg ovos

4,5 kg frutas sortidas picadas

3,5 kg frutos secos

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA BOLO REI

Procedimento: Juntar todos os ingredientes (exceto as frutas) e amassar durante 15 a 20 Minutos. A temperatura da massa no final da amassadura de ser $\pm 28^{\circ}\text{C}$. Deixar A massa repousar durante 5 minutos. Adicionar a mistura de frutas, em velocidade lenta. Deixar novamente a massa repousar, durante 35 a 60 minutos. Dividir, pesar, enrolar, tender pincelar com ovo e decorar as peças com frutas confitadas. Fermentar durante ± 30 minutos. Cozer a cerca de 180°C durante 35 a 40 minutos. Depois de cozido pincelar com brilho e decorar com açúcar.

5. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E MICOTOXINAS

ENSAIOS	PARÂMETROS	MÁXIMOS
	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	$\leq 750 \mu\text{g}/\text{kg}$
	Zearalenona	$\leq 75 \mu\text{g}/\text{kg}$

6. PARÂMETROS METAIS PESADOS, PESTICIDAS E OUTROS

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA BOLO REI

<i>ENSAIOS</i>	<i>PARÂMETROS</i>	<i>MÁXIMOS</i>
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	
OMG	Ausência	
Produtos Ionizados	Produto não submetido a tratamentos ionizantes	

7. VALORES NUTRICIONAIS

<i>Quantidade por 100g</i>	
Valor energético	1404kj/334kcal
Gorduras Totais	6 g
Gorduras Saturadas	0,85 g
Carboidratos	68,04 g
Açúcares	14,85 g
Proteínas	12,79 g
Fibra	0,11 g
Sal	0,486 g



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA BOLO REI

8. 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

9. ROTULAGEM

- Denominação do produto de venda
- Quantidade neto (para produto embalado)
- Lote de fabrico



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA BOLO REI

- 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: 260 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 BOLO REI

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 BOLO REI

- 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