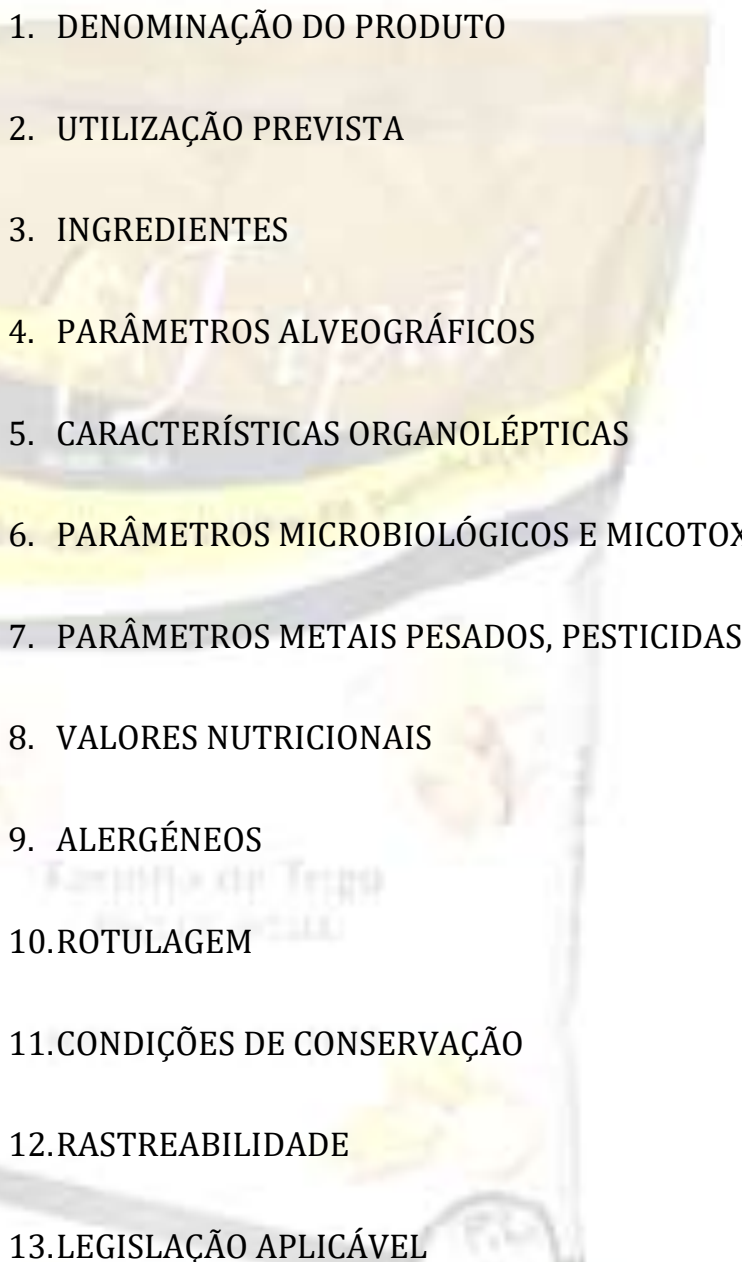


ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA PÃO DE ÁGUA 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 PÃO DE ÁGUA FIPAL

1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

Nome Comercial: Farinha Fipal Pão de Água

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, enzimas e agente de tratamento da farinha (E300)

Farinha preparada para fabrico de pão com hidratação superior a 70%

4. PARÂMETROS ALVEOGRÁFICOS

PARÂMETROS	MÍNIMOS	MÁXIMOS
Humidade (%)	12,5	15,0
W	230	330
Proteína (%)	11	-
Cinzas (%)	0,55	0,65

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA PÃO DE ÁGUA 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	$\leq 75 \mu\text{g}/\text{kg}$

7. PARÂMETROS METAIS PESADOS, PESTICIDAS E OUTROS

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA PÃO DE ÁGUA FIPAL

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	1433kj/349kcal
Gorduras Totais	1,33g
Gorduras Saturadas	0,15g
Carboidratos	0,62g
Açúcares	12,2g
Proteínas	71,48g
Sal	0,008g

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA PÃO DE ÁGUA 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

10. ROTULAGEM



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA PÃO DE ÁGUA FIPAL

- 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.
- 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.



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA PÃO DE ÁGUA FIPAL

- 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
- 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.



ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

FARINHA PÃO DE ÁGUA FIPAL

- 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 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