



# **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

## **FARINHA BRIOCHE COMPLETO**

### **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

<b>Nº PÁGINAS</b>	<b>APROVADO</b>	<b>DATA</b>
<b>1/7</b>	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 BRIOCHE COMPLETO**

#### **1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO**

Nome Comercial: Farinha Brioche Completo

Modo de Distribuição: Sacos 25kg

#### **2. UTILIZAÇÃO PREVISTA**

Alimentação humana e animal, principalmente para processos de cozedura

Preparado para a produção de pães especiais

Deve ser sujeito a tratamento térmico

#### **3. INGREDIENTES**

Farinha de trigo, açúcar, dextrose, glúten, sal, gordura vegetal em pó (palma), emulsionantes (E471 e E472), proteínas do leite, antialomerante (E170), aroma, corantes (E102 e E110)\*, agente de tratamento da farinha (E300) e enzimas.

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

#### **4. DOSE RECOMENDADA / PROCEDIMENTO**

Dosagem : 5 kg (100,0%) farinha

± 250 gr levedura

± 2 a 2,5 lt água fria

3 a 5 ovos

Procedimento: Amassar todos os ingredientes em 2ª velocidade aproximadamente 10 a 13 minutos, com exceção da levedura. Adicionar a levedura e amassar ± 7 minutos. Deixar descansar durante ± 10 minutos e tender as peças conforme

## ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

### FARINHA BRIOCHE COMPLETO

os processos adequados. Deixar as peças levedar entre 15 a 30 minutos e cozer entre os 210°C - 230°C.

#### 5. PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E MICOTOXINAS

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

#### 6. PARÂMETROS METAIS PESADOS, PESTICIDAS E OUTROS

ENSAIOS	PARÂMETROS	MÁXIMOS
Metais Pesados	Cádmio (Cd)	$\leq 0,1 \text{ mg}/\text{kg}$
	Mercúrio (Hg)	$< 0,01 \text{ mg}/\text{kg}$
	Chumbo (Pb)	$\leq 0,2 \text{ mg}/\text{kg}$
	Niquel (Ni)	$< 0,8 \text{ mg}/\text{kg}$



## ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

### FARINHA BRIOCHE COMPLETO

<b>Pesticidas</b>	De acordo com a legislação
<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>	1473kj/347kcal
<b>Gorduras Totais</b>	1,64 g
<b>Gorduras Saturadas</b>	0,53 g
<b>Carboidratos</b>	74,13 g
<b>Açúcares</b>	10,35 g
<b>Proteínas</b>	7,66 g
<b>Fibra</b>	2,62 g
<b>Sal</b>	1,40 g
<b>Amido</b>	63,59 g

### 8. ALERGÉNIOS

<b>INGREDIENTE</b>	<b>CONTÉM</b>	<b>PODE CONTER VESTIGÍOS</b>	<b>NÃO CONTÉM</b>
<b>CEREAIS</b> que contém glúten e derivados	X		



## ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

### FARINHA BRIOCHE COMPLETO

<b>CRUSTÁCEOS</b> e derivados			<b>X</b>
<b>OVOS</b> e derivados		<b>X</b>	
<b>AMENDOINS</b> e derivados			<b>X</b>
<b>SOJA</b> e derivados		<b>X</b>	
<b>LEITE</b> e derivados (incluindo lactose)		<b>X</b>	
<b>FRUTOS DE CASCA RIJA</b> e derivados		<b>X</b>	
<b>AIPO</b> e derivados			<b>X</b>
<b>MOSTARDA</b> e derivados		<b>X</b>	
<b>SEMENTES DE SÉSAMO</b> e derivados		<b>X</b>	
<b>TREMOÇOS</b> e derivados		<b>X</b>	
<b>PEIXE</b> e derivados			<b>X</b>
<b>MOLUSCULOS</b> e derivados			<b>X</b>
<b>DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS</b> concentração >10 mg/kg expressado como SO <sub>2</sub>	<b>X</b>		

#### 9. ROTULAGEM

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



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA BRIOCHE COMPLETO**

#### **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 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



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA BRIOCHE COMPLETO**

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.
- 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*.



## **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

### **FARINHA BRIOCHE COMPLETO**

- 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 fabricação de materiais e objetos para contato com alimentos. Este regulamento, aplica-se a todos os setores e em todas as fases de fabricação, 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