	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>FUC080.23</b>
	<b>Família do Produto:</b> FARINHAS USOS CULINÁRIOS <b>Produto:</b> Farinha para Pão Integral 1 kg <b>Marca:</b> NACIONAL	Para: Clientes Data de edição: 18-05-2017 Rubrica:

## Especificação de Produto

### Designação

**Produto:** Farinha composta de trigo e centeio para usos culinários  
**Código do Produto:** NA04030018  
**Designação do artigo para efeito de encomenda (designação M3):** NA-FPEquilib/Integral 1Kg 6Kg

### Descrição

Destina-se ao consumidor final para a produção de alimentos processados termicamente.

### Ingredientes

Farinha de TRIGO (glúten), farinha integral de TRIGO (glúten) (38%), farinha integral de CENTEIO (glúten) (9%), levedura desidratada, sal, antiaglomerante: carbonato de cálcio, emulsionante: ésteres mono e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos gordos, agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico) e enzimas.

Pode conter vestígios de LEITE e SEMENTES DE SÉSAMO.

### Características ponderais

**Peso líquido:** 1 kg e

### Características Organolépticas

**Aspeto:** Isenta de farinhas de outros cereais ou leguminosas, aditivos para branqueamento ou conservantes.

**Odor:** Característico, sem odores estranhos, nem a bafio nem a ranço.

**Sabor:** Característico, sem sabores estranhos, nem a ácido ou amargo, bafio ou outros defeitos.

**Cor:** Branca ou ligeiramente amarelada com pedaços de casca castanha.

### Características Nutricionais

Declaração nutricional Valores médios	Por 100g	Por 100g de pão*
Energia	1414 kJ 334 kcal	948 kJ 224 kcal
Lípidos	1,7 g	1,1 g
dos quais saturados	0,4 g	0,3 g
Hidratos de carbono	65 g	44 g
dos quais açúcares	2,1 g	1,4 g
Fibra	7,0 g	4,7 g
Proteínas	11 g	7,5 g
Sal	1,3 g	0,8 g

\*100g de pão preparado de acordo com as indicações da embalagem.

### Características Físico - Químicas

**Humidade (% m.s.) (ISO 712):** < 14,5 %

### Características Microbiológicas

**Contagem microrganismos 30°C (ISO 4833 / NF V 08 051):** ≤ 10E9 ufc/g  
**Contagem Escherichia Coli (ISO 16649):** ≤ 100 ufc/g  
**Pesquisa Salmonella (Vidas-bioMérieux / ISO 6579):** negativo em 25 g  
**Pesquisa Esporos Clost. Sulfito redutores (ISO 15213):** ≤ 100 ufc/g  
**Contagem Bolores e Leveduras (ISO 21527- parte 2):** ≤ 10E10 ufc/g  
**Pesquisa de Staphilococcus aureus (ISO 6888):** ≤ 100 ufc/g  
**Contagem de Bacillus cereus (ISO 7932):** ≤ 100 ufc/g

### Contaminantes


#### Micotoxinas



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 21-01-21

	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>FUC080.23</b>
	<b>Família do Produto:</b> FARINHAS USOS CULINÁRIOS <b>Produto:</b> Farinha para Pão Integral 1 kg <b>Marca:</b> NACIONAL	Para: Clientes Data de edição: 18-05-2017 Rubrica:

**Aflatoxina Total:** ≤ 4 µg/kg  
**Aflatoxina B1:** ≤ 2 µg/kg  
**Ocratoxina:** ≤ 3 µg/kg  
**DON:** ≤ 750 µg/kg  
**Zearalenona ( ZEA ):** ≤ 75 µg/kg

### Melamina

≤ 2,5 mg/kg

### Metais Pesados

**Cádmio:** ≤ 0,2 mg/kg  
**Chumbo:** ≤ 0,2 mg/kg

### Resíduos de Pesticidas

Os resíduos de produtos fitossanitários têm que cumprir os valores máximos admissíveis definidos pela legislação europeia.

### Identificação

Todos os pré-embalados são identificados com data de embalagem ( Prod: ) ( DD - MM - AAAA ), prazo de validade ( Exp: ) ( 28 - MM - AAAA ) e lote ( L LADDD HH:MM )

Data de embalagem e prazo de validade: ( DD - dia MM - mês AAAA - ano )

Lote: ( L-Lote L-Linha de Produção A-Último dígito do ano DDD-Dia de Produção (data Juliano) HH:MM - Horas e minutos de produção )

Idiomas que constam na rotulagem da embalagem de venda ao público:

Idiomas estrangeiros	Ingredientes	Consumir de preferência ...	Produzido por	Tabela Nutricional	Modo de preparação
Espanhol	x	x	x	x	x
Inglês	x	x	x	x	x
Francês	x	x	x	x	x
Chinês	x	x	x		
Árabe	x	x	x		

### Conservação

Conservar em local seco e fresco e ao abrigo da luz.

Mantenha a embalagem fechada após cada utilização. Depois de aberta consumir no prazo de 15 dias.

Pode ocorrer uma diminuição de peso devido à secagem.

### Validade do Produto


6 meses



Documento em suporte informático. Cópia não controlada.

Distribuição: Clientes

Data de impressão: 21-01-21

	<b>Especificação Técnico Comercial de Produto</b>	<b>FUC080.23</b>
	<b>Família do Produto:</b> FARINHAS USOS CULINÁRIOS <b>Produto:</b> Farinha para Pão Integral 1 kg <b>Marca:</b> NACIONAL	Para: Clientes Data de edição: 18-05-2017 Rubrica:

## Especificação Comercial

### Embalagem de Venda ao Público

<b>Descrição da Embalagem:</b>	Pré-embalado em saqueta de papel branco
<b>Dimensões exteriores:</b>	Apróx.: 95 x 75 x 170 mm
<b>Peso líquido:</b>	1 kg
<b>Tara:</b>	Apróx.:
<b>Código de Barras ( EAN 13 ):</b>	560 1066 20037 0
<b>Volume:</b>	1.211,25 cm <sup>3</sup>
<b>Lote ( marcações ):</b>	Com marcação de validade e lote
<b>Prazo de Validade:</b>	6 meses

### Embalagem de Transporte

<b>Descrição da Embalagem:</b>	Envolvimento de 6 pré-embalados em película PE termoretráctil
<b>Dimensões exteriores:</b>	Apróx.: 240 x 200 x 172 mm
<b>Peso líquido:</b>	6 kg
<b>Peso Bruto:</b>	Apróx.:
<b>Tara:</b>	Apróx.: 24 g
<b>Nº un/ un V. Público:</b>	6
<b>Código de Barras ( ITF 14 ):</b>	2 560 1066 200 374 ( em etiqueta )
<b>Volume:</b>	8,26 dm <sup>3</sup>
<b>Lote ( marcações ):</b>	--
<b>Prazo de Validade:</b>	6 meses

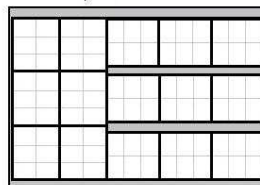
### Paletização

<b>Peso líquido:</b>	540 kg
<b>Peso Bruto:</b>	Apróx.: 573,5 kg
<b>Nº de un venda ao público / palete:</b>	540
<b>Nº un transporte / palete:</b>	90
<b>Código de Barras:</b>	--
<b>Base:</b>	15
<b>Nº de fiadas / palete:</b>	6

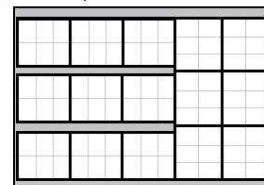
<b>Dimensões:</b>	1200 x 800 x 1182 mm
<b>Volume:</b>	1,13 m <sup>3</sup>
<b>Tara:</b>	Apróx. 25 kg
<b>Acondicionamento final:</b>	Em filme estirável

### Mosaico / travamento:

1ª, 3ª e 5ª fiada



2ª, 4ª e 6ª fiada



com colocação na 3ª fiada de uma folha de cartão para travamento