

**FICHA TÉCNICA / DATA SHEET****FARINHA DE TRIGO TIPO 65****WHEAT FLOUR TYPE 65**

DATA: 23-07-2025

ED: 08

REV: 00

PÁG: 1/2

Descrição do Produto / Product Description:

Designação de Venda <i>Product Name</i>	Farinha de Trigo Tipo 65, sem fermento, para usos culinários <i>Wheat Flour type 65</i>
Ingredientes <i>Ingredients</i>	Farinha de Trigo Tipo 65. Contém glúten . <i>Wheat Flour type 65. Contains gluten.</i>
Alergénios <i>Allergens Information</i>	Contém glúten . Pode conter vestígios de mostarda e soja. <i>Contains gluten. May contain traces of mustard and soy.</i>
Utilização <i>Application</i>	Preparações culinárias. <i>Cooking purposes.</i>
Público-alvo <i>Intended Use</i>	Público em geral, com exceção de intolerantes ou alérgicos às substâncias acima listadas. <i>Population in general, except in case of intolerance or allergy to the substances above.</i>

Características Gerais / General Characteristics:

Organoléticas	- Aspeto: pó fino de cor branca amarelada; - Odor: característico; - Sabor: característico.
Sensorial	- <i>Appearance: white to off-white powder;</i> - <i>Odour: characteristic;</i> - <i>Taste: characteristic.</i>
Físico-Químicas: <i>Physico-chemical:</i>	- Humidade: máx. 14,5 %; - Cinzas (m.s.): 0,61 – 0,75 %; - Glúten seco: mín. 8,0 %; - Acidez (g/100g): máx. 0,120. - <i>Water Content: max. 14,5 %;</i> - <i>Ash (dry matter): 0,61 – 0,75%;</i> - <i>Gluten: min. 8,0%;</i> - <i>Acidity (g/100g): max. 0,120.</i>
Microbiológicas: <i>Microbiological:</i>	- Contagem Total: máx. 1x10⁵ UFC/g; - Bolores e Leveduras: máx. 1x10³ UFC/g; - Coliformes Totais: ausente em 0,01g; - E. Coli: ausente em 1g; - Bacillus Cereus: máx. 1x10² UFC/g; - Salmonella: ausente em 25 g. - <i>Total Plate Count: max. 1x10⁵ CFU/g;</i> - <i>Yeasts and Moulds: max. 1x10³ CFU/g;</i> - <i>Coliforms: absent in 0,01 g;</i> - <i>E. Coli: absent in 1 g;</i> - <i>Bacillus Cereus: max. 1x10² CFU/g ;</i> - <i>Salmonella: absent in 25 g.</i>
Valores Nutricionais/100g:	- Energia: 1478 kJ ou 353 kcal; - Lípidos: 1,3 g, dos quais saturados: 0,4 g; - Hidratos de Carbono: 74 g, dos quais açúcares: 3,7 g; - Fibra: 4,0 g; - Proteínas: 9,6 g; - Sal: <0,03 g.

**FICHA TÉCNICA / DATA SHEET****FARINHA DE TRIGO TIPO 65****WHEAT FLOUR TYPE 65**

DATA: 23-07-2025

ED: 08

REV: 00

PÁG: 2/2

Características Gerais / General Characteristics:

<i>Nutritional Values/100g:</i>	- Energy: 1478 kJ or 353 kcal; - Fat: 1,3 g, of which saturates: 0,4 g; - Carbohydrate: 74 g, of which sugars: 3,7 g; - Fibre: 4,0 g - Protein: 9,6 g; - Salt: <0,03 g.
---------------------------------	--

Acondicionamento do Produto / Packaging and Storage:

Armazenamento	Em local seco, fresco e ao abrigo da luz.
Storage	Store in a cool and dry place, away from direct light.
Dimensões e EAN	Informação disponível na Ficha Logística de Produto Acabado.
Dimensions and EAN	Available information in Product Logistic Datasheet.
Unidade de consumo	500 g: saqueta de papel marcada com lote e data de durabilidade mínima (MM/AA); 1 kg: saqueta de papel marcada com lote e data de durabilidade mínima (MM/AA); 5 kg: saqueta de papel marcada com lote e data de durabilidade mínima (DD/MM/AA);
Individual package	500 g: paper sachet marked with lot and best before date (MM/YY); 1 kg: paper sachet marked with lot and best before date (MM/YY); 5 kg: paper sachet marked with lot and best before date (MM/YY).
Unidade de venda	Artigo 10106: Farinha de Trigo T65 12x500g – 12 saquetas de papel retratilizadas e identificadas com etiqueta EAN128; Artigo 10105: Farinha de Trigo T65 10x1kg – 10 saquetas de papel retratilizadas e identificadas com etiqueta EAN128; Artigo 10120: Farinha de Trigo T65 1x5kg – 1 saqueta de papel.
Sale unit	Article 10106: Espiga T65 12x500g – 12 paper sachets shrinked and identified with EAN128 tag; Article 10105: Espiga T65 10x1kg - 10 paper sachets shrinked and identified with EAN128 tag; Article 10120: Espiga T65 1x5kg – 1 paper sachet.
Vida Útil:	18 meses (9 meses para a embalagem de 5 kg).
Shelf life:	18 months (9 months for 5 kg packages).

Declarações Adicionais / Additional Declarations:

Contaminantes	Produto de acordo com Reg.º (UE) n.º 2023/915 e posteriores alterações.
Contaminants	The product is in accordance with European regulation 915/2023/UE and corresponding changes.
Pesticidas	Produto de acordo com Reg.º (CE) n.º 396/2005 e posteriores alterações.
Pesticides	The product is in accordance with European regulation 396/2005/EC and corresponding changes.
Radiação Ionizante	Os produtos e respetivas matérias primas não são sujeitos a tratamento com radiação ionizante.
Ionization	Neither the product nor the ingredients are treated with ionizing radiation.
OGM	Ausência de organismos geneticamente modificados (OGM) ou seus derivados.
GMO	Absence of genetically modified organisms (GMO) or GMO derived products.
Materiais de Embalagem	Produto de acordo com o Reg.º (CE) n.º 1935/2004, Reg.º (CE) n.º 2023/2006 e Reg.º (UE) n.º 10/2011 e posteriores alterações.
Packaging materials	All packaging materials are in accordance with European regulations 1935/2004/EU, 2023/2006/EU and 10/2011/EU and corresponding changes.