

FICHA TÉCNICA

Farinha de Alfarroba Biológica | Referência: 03020

INFORMAÇÃO GERAL	
Produto	Farinha de alfarroba natural em pó biológica
Referência	03020
Origem	Espanha
Ingredientes	100% alfarroba biológica
Descrição	Farinha de alfarroba desidratada e micronizada, produzida a partir de vagens selecionadas de <i>Ceratonia siliqua</i> L., limpas mecanicamente e por seleção ótica para remoção de impurezas. Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.

PROPRIEDADES DO PRODUTO	
Embalagem	Sacos de 20 kg
Granulometria	≤ 75 µm (≥ 98%)
Conservação	Guardar em local fresco, seco e protegido da luz solar direta. Manter a embalagem fechada.
Prazo de consumo preferencial	24 meses após a data de fabrico, em condições ideais de conservação.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	
Aspeto	Pó
Cor	Bege
Odor	Doce, semelhante a baunilha e caramelo
Sabor	Doce, semelhante a baunilha e caramelo

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Microrganismos totais	< 5.000 UFC/g
Bolores e leveduras	< 1.000 UFC/g
E. coli	Ausência
Salmonella	Ausência em 25 g

Nota da ficha de origem: limite máximo aceitável até cinco vezes o limite de aceitação.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	
Humidade	Máximo 6%
Cinzas	< 3%
Atividade da água (Aw)	< 0,5 (valor apresentado na origem como < 0,5%)
Contaminantes, metais pesados e pesticidas	Conforme legislação europeia aplicável
Impurezas	Sem valor especificado na ficha de origem

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA POR 100 g	
Energia	1216 kJ / 291 kcal
Lípidos	< 0,5 g

dos quais saturados	< 0,5 g
Hidratos de carbono	46,5 g
dos quais açúcares	36,6 g
Fibra	43,5 g
Proteínas	4,3 g
Sal	0,02 g

Valores indicativos, sujeitos à variabilidade natural do produto.

ALERGÉNIOS

Possíveis vestígios (T)	Cereais com glúten, frutos de casca rija, ovos, aipo, mostarda, amendoins, sementes de sésamo, soja, sulfitos e dióxido de enxofre, leite e derivados, tremoços.
Indicados como ausentes (Não)	Crustáceos, moluscos e peixe.
Nota	A indicação de vestígios decorre de possível contaminação cruzada. A ficha de origem refere medidas preventivas, sem garantia analítica de ausência.

OUTRAS INFORMAÇÕES

Modo de utilização	Sem especificações de utilização na ficha de origem.
Data de revisão da ficha de origem	16/10/2025
Nota regulamentar	Produto descrito na ficha de origem como conforme à legislação europeia aplicável a alimentos e produção biológica. Confirmar requisitos e rotulagem antes de comercialização.