

FICHA TÉCNICA

Farinha de Alfarroba Torrada Biológica | Referência: 03021

INFORMAÇÃO GERAL

Produto	Farinha de alfarroba torrada biológica
Referência	03021
Origem	Espanha
Produção biológica	Sim
Descrição	Farinha de alfarroba obtida a partir da polpa de alfarroba desidratada. Produto biológico, não geneticamente modificado e não irradiado.
Ingredientes	100% alfarroba biológica (Ceratonia siliqua).

CARACTERÍSTICAS E CONSERVAÇÃO

Formato de embalagem	1 kg, 5 kg e 20 kg
Granulometria	98% passa por malha de 74 micrómetros.
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.

PARÂMETROS ORGANOLÉTICOS

Textura	Pó fino, castanho-claro
Cor	A ficha original indica “pó” no campo cor.
Odor	Característico do produto
Sabor	Característico do produto

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Microrganismos totais	< 5.000 UFC/g
Bolores e leveduras	< 50 UFC/g
E. coli	Ausência em 1 g
Salmonella	Ausência em 25 g

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

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humidade	< 4%
Cinzas	4-5%

Contaminantes, metais pesados e pesticidas	De acordo com a legislação europeia aplicável.
Impurezas (pedras, outras sementes, parasitas)	Não especificado.

ALERGÉNIOS — INFORMAÇÃO DA FICHA DE ORIGEM

Possíveis vestígios (T)	Cereais com glúten; ovos; amendoins; soja; leite e derivados (incluindo lactose); frutos de casca rija; aipo; mostarda; sésamo; dióxido de enxofre e sulfitos; tremoços.
Indicados como ausentes	Crustáceos, peixe e moluscos.
Nota	A informação baseia-se nos dados disponibilizados pelos fornecedores. Existem medidas preventivas para reduzir o risco de contaminação cruzada, mas a ausência de vestígios não é garantida sem verificação analítica. O acondicionamento de 5 kg pode ocorrer em instalações que também manipulam alergénios.

OUTROS DADOS

Utilização	Sem indicações específicas de utilização.
Versão da ficha de origem	01 — revisão de 17/10/2025
Conformidade	Segundo a ficha de origem, produto conforme à regulamentação europeia aplicável a alimentos biológicos, incluindo produção e rotulagem.

Documento adaptado e traduzido da ficha técnica fornecida. Os formatos de embalagem apresentados foram definidos para esta versão.