



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



| | | |
|------------------|---|--------------------------|
| Emesso da | Data ultima emissione e n. di revisione | 29/11/2018 rev. 0 |
| RAQ | Sostituisce la versione del | - |

| | | |
|-----------------------------------|---|------------------------------------|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | <i>FARINA di GRANO SARACENO SEMINTEGRALE Biologica</i> | ENTE CERTIFICATORE CCPB |
|-----------------------------------|---|------------------------------------|

| | |
|----------------|-----------------------|
| ORIGINE | Agricoltura UE |
|----------------|-----------------------|

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Aspetto | |
| Odore | Tipico, esente da odori estranei |
| Sapore | Tipico, esente da sapori estranei |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | VALORE | U.M. | TOLLERANZA |
|---------------------------------|--------|------|------------|
| <i>Umidità</i> | 15,5 | % | max |
| <i>Ceneri</i> | 1,49 | % | max |
| <i>Proteine</i> | | % | min |
| <i>Glutine</i> | | % | min |

| FILTH TEST | VALORE | U.M. | TOLLERANZA |
|----------------------------|---------|------------|------------|
| <i>Frammenti d'insetto</i> | 25 | N. in 50 g | max |
| <i>Peli di ratto</i> | assenti | N. in 50 g | |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | VALORE | U.M. | TOLLERANZA |
|--|---------|---------|------------|
| Conta delle colonie a 30°C | 100000 | ufc/g | max |
| Miceti totali | 1000 | ufc/g | max |
| Salmonella | assente | in 25 g | |

| MICOTOSSINE | VALORE | U.M. | TOLLERANZA |
|------------------------------|--------|------|------------|
| Aflatossine (B1, B2, G1, G2) | 4 | ppb | max |
| METALLI PESANTI | | | |
| Piombo | 0,2 | ppm | max |

| | | | |
|--------|-----|-----|-----|
| Cadmio | 0,1 | ppm | max |
|--------|-----|-----|-----|

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)* | |
|---|--------------------|
| <i>Energia</i> | 1437 kJ - 339 kcal |
| <i>Grassi</i> <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 2,6 g 0,55 g |
| <i>Carboidrati</i> <i>di cui zuccheri</i> | 66,3 g 0,84 g |
| <i>Fibre</i> | 5 g |
| <i>Proteine</i> | 10,2 g |
| <i>Sale</i> | 0,001 g |

* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

Prodotto proveniente da materie prime non contenenti organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazione accidentale o tecnicamente inevitabile

I valori analitici sopraindicati sono soggetti a normale variazione per processi naturali, trattandosi di prodotti vegetali variabili a seconda della varietà e delle condizioni di coltivazione.

Per alcuni prodotti, la scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore. Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso.

LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- *Legge 580 del 04/07/1967 come modificata dal DPR n. 9 febbraio 2001 n.187 “lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari”*
- *D.M. 1 aprile 1968 “relativo alle disposizioni per la consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro deposito”*
- *D.lgs. 109/92 “etichettatura prodotti alimentari”*
- *Reg. (UE) n.1169/2011 “relativo alla fornitura di informazioni ai consumatori”*
- *Reg. (CE) n.178/2002 “che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”*
- *Reg. (CE) n. 852/04 “Igiene dei prodotti alimentari”*
- *Reg. (CE) n. 834/2007 e Reg. (CE) n. 889/2008 “certificazione prodotti biologici”*
- *Reg. (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti dei prodotti alimentari.*
- *Reg. (CE) n. 1830/2003 e Reg. (CE) n. 1829/2003*

SHELF LIFE:

Prodotto rinfuso: 6 mesi in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole

Prodotto in confezioni da 30 kg, 25 kg: 8 mesi in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole

Prodotto in confezioni da 5 kg, 1 kg, 0,5 kg, 0,3 kg, 0,25 kg in ATM: 18 mesi in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole

**ALLERGENI IN CONFORMITA' REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 E SUCCESSIVE
MODIFICHE ED INTEGRAZIONI/ ALLEGATO II**

| TIPO DI ALLERGENE | PRESENZA DIRETTA | | POSSIBILE PRESENZA PER CROSS-CONTAMINAZIONE | |
|--|------------------|----------|---|----------|
| | SI | NO | SI | NO |
| 1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | | X | X | |
| 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | | X |
| 3.Uova e prodotti a base di uova | | X | | X |
| 4.Pesce e prodotti a base di pesce | | X | | X |
| 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X | | X |
| 6.Soia e prodotti a base di soia | | X | X | |
| 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | X | | X |
| 8.Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus comunis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacarium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati | | X | | X |
| 9.Sedano e prodotti a base di sedano | | X | | X |
| 10.Senape e prodotti a base di senape | | X | | X |
| 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X | X | |
| 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | | X | | X |
| 13.Lupino e prodotti a base di lupino | | X | X | |
| 14.Molluschi e prodotti a base molluschi | | X | | X |