



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO



<b>Emesso da</b>	Data ultima emissione e n. di revisione	<b>05/12/2018 rev. 0</b>
<b>RAQ</b>	Sostituisce la versione del	-

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b><i>FARINA di GRANO TENERO tipo "0" MANITOBA Biologica</i></b>	ENTE CERTIFICATORE <b>CCPB</b>
-----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------

<b>ORIGINE</b>	<b>Agricoltura UE</b>
----------------	-----------------------

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Aspetto	
Odore	Tipico, esente da odori estranei
Sapore	Tipico, esente da sapori estranei

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
<i>Umidità</i>	15,5	%	max
<i>Ceneri</i>	0,65	%	max
<i>Proteine</i>	14	%	min
<i>Glutine</i>	13	%	min
<i>Falling number</i>	350	secondi	min

<b>FILTH TEST</b>	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	

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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	

<b>MICOTOSSINE</b>	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Aflatossine (B1, B2, G1, G2)	4	ppb	max

<b>METALLI PESANTI</b>			
Piombo	0,2	ppm	max
Cadmio	0,1	ppm	max

<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	VALORE	TOLLERANZA	U.M.	METODO
<i>W Alveografico</i>	370	+/-10	E-4 joule	Chopin
<i>P/L Alveografico</i>	0,7	+0,1%		Chopin
<i>Assorbimento</i>	58	Min	%	Brabender
<i>Stabilità</i>	15	Min	minuti	Brabender
<i>Rammollimento 10'</i>	0	+/-10	U.F.	Brabender
<i>Rammollimento 20'</i>	20	+/-10	U.F.	Brabender

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)*</b>	
<i>Energia</i>	1467 kJ - 346 kcal
<i>Grassi</i> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	1 g 0,2 g
<i>Carboidrati</i> <i>di cui zuccheri</i>	69 g 0,5 g
<i>Fibre</i>	2,5 g
<i>Proteine</i>	14 g
<i>Sale</i>	0,002 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.*

**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-CONTAMINATION	
	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.Soja 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 communis</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 SO2		X		X
13.Lupino e prodotti a base di lupino		X	X	
14.Molluschi e prodotti a base molluschi		X		X