



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO



<b>Emesso da</b>	Data ultima emissione e n. di revisione	<b>28/01/2019 rev. 0</b>
<b>RAQ</b>	Sostituisce la versione del	-

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b><i>FARINA di GRANO TENERO tipo "2" Biologica -macinata a pietra- "LA VERGARA"</i></b> <i>Miscela di grani bio e grani teneri antichi in percentuali variabili (Iervicella, Solina, San Giacomo, Gentilrosso, Bologna)</i>	<b>ENTE CERTIFICATORE CCPB</b>
-----------------------------------	---	------------------------------------

<b>ORIGINE</b>	<b>Agricoltura Italia</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>	0,95	%	max
<i>Proteine</i>	12	%	min
<i>Glutine</i>	10,5	%	min
<i>Falling number</i>	270	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>	190	+/-10	E-4 joule	Chopin
<i>P/L Alveografico</i>	0,6	+0,1%		Chopin
<i>Assorbimento</i>	54	Min	%	Brabender
<i>Stabilità</i>	4	Min	minuti	Brabender
<i>Rammollimento 10'</i>	60	+/-10	U.F.	Brabender
<i>Rammollimento 20'</i>	100	+/-10	U.F	Brabender

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)*</b>	
<i>Energia</i>	1465 kJ - 345 kcal
<i>Grassi</i> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	1 g 0,2 g
<i>Carboidrati</i> <i>di cui zuccheri</i>	67,8 g 1,9 g
<i>Fibre</i>	3,5 g
<i>Proteine</i>	11,9 g
<i>Sale</i>	0,003 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 (Amigdalus comunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (juglans regia), noci di anacardi (Anacarium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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