



SCHEMA TECNICA PRODOTTO



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

DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>FARINA di CEREALI MISTI Biologica</i>	ENTE CERTIFICATORE CCPB
-----------------------------------	---	-----------------------------------

INGREDIENTI	<i>Farina di grano tenero tipo "0" bio, farina di mais bio, farina integrale di orzo bio, farina integrale di segale bio, farina integrale di avena bio, farina integrale di soia, malto d'orzo in polvere bio, cereali fioccati bio (grano tenero, riso, avena, orzo, segale), semi di lino bio, semi di sesamo bio in percentuali variabili.</i>
--------------------	--

ORIGINE	Agricoltura UE/NON UE
----------------	-----------------------

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Umidità	15,5	%	max

FILTH TEST	VALORE	U.M.	TOLLERANZA
Frammenti d'insetto	25	N. in 50 g	max
Peli di ratto	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

CARATTERISTICHE FISICHE	VALORE	TOLLERANZA	U.M.	METODO
<i>W Alveografico</i>	230	+/-10	E-4 joule	Chopin
<i>P/L Alveografico</i>	0,75	+0,1%		Chopin
<i>Assorbimento</i>	55	Min	%	Brabender
<i>Stabilità</i>	10	Min	minuti	Brabender
<i>Rammollimento 10'</i>	35	+/-10	U.F.	Brabender
<i>Rammollimento 20'</i>	70	+/-10	U.F.	Brabender

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)*	
<i>Energia</i>	1536 kJ - 362 kcal
<i>Grassi</i> <i>di cui acidi grassi saturi</i>	1 g 0,2 g
<i>Carboidrati</i> <i>di cui zuccheri</i>	76,7 g 1,3 g
<i>Fibre</i>	3 g
<i>Proteine</i>	11,5 g
<i>Sale</i>	0,005 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-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.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 communis 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