



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Emesso da	Data ultima emissione e n. di revisione	21/01/2019 rev. 0
RAQ	Sostituisce la versione del	-

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

ORIGINE	Agricoltura Italia
----------------	---------------------------

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>	0,65	%	max
<i>Proteine</i>	11,5	%	min
<i>Glutine</i>	10	%	min
<i>Falling number</i>	270	secondi	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

CARATTERISTICHE FISICHE	VALORE	TOLLERANZA	U.M.	METODO
<i>W Alveografico</i>	200	+/-10	E-4 joule	Chopin
<i>P/L Alveografico</i>	0,6	+0,1%		Chopin
<i>Assorbimento</i>	56	Min	%	Brabender
<i>Stabilità</i>	4	Min	minuti	Brabender
<i>Rammollimento 10'</i>	60	+/-10	U.F.	Brabender
<i>Rammollimento 20'</i>	90	+/-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 0,23 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>	0,002 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.*
- *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