

# FARINA DI CECI INTEGRALE Biologica

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>ORIGINE</b>	<b>AGRICOLTURA ITALIA</b>
----------------	---------------------------

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

### CARATTERISTICHE FISICHE

W Alveografico	/	E-4 joule	+/-10 Chopin
P/L Alveografico	/		+/-0,1% Chopin
Assorbimento	/	%	Min – Brabender
Stabilità	/	minuti	Min – Brabender
Rammollimento 10'	/	U.F.	+/-10 – Brabender
Rammollimento 20'	/	U.F.	+/-10 – Brabender

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	<b>15,5</b>	%	max
Ceneri	<b>1,8</b>	%	max
Proteine	/	%	min
Glutine	/	%	min
Falling number	/	secondi	min

*I valori analitici indicati 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.*

Conformità ai Reg. CE 834/2007 e 848/2018

<b>SHELF LIFE:</b>	ATM 0,4 kg:	18 mesi
--------------------	-------------	---------

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta delle colonie a 30°C	100000	ufc/g – max
Miceti totali	1000	ufc/g - max
Salmonella	assente	in 25 g

### FILTH TEST

Frammenti d'insetto	25	N. in 50 g – max
Peli di ratto	assenti	N. in 50 g

### MICOTOSSINE

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)\*

Energia	1369 kJ – 333 kcal
Grassi	4,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,63 g
Carboidrati	54 g
di cui zuccheri	3,7 g
Fibre	13 g
Proteine	22 g
Sale	0,001 g

\* Fonte: dati da letteratura scientifica/ fornitore

Conservato in ambiente fresco e asciutto, ben areato, lontano da fonti di calore e dalla luce del sole

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

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

1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o ceppi ibridati) e prodotti derivati	~
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
3.Uova e prodotti a base di uova	-
4.Pesce e prodotti a base di pesce	-
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
6.Soia e prodotti a base di soia	~
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-
8.Frutta a guscio: mandorle, nocciole, pistacchi, noci e prodotti derivati	-
9.Sedano e prodotti a base di sedano	-
10.Senape e prodotti a base di senape	~
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	~
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	-
13.Lupino e prodotti a base di lupino	~
14.Molluschi e prodotti a base molluschi	-
LEGENDA:	+ <i>presente</i>
	- <i>assente</i>
	~ <i>possibile Cross Contamination</i>