



**MOLINI AGOSTINI SRL**  
 VIA GUGLIELMO MARCONI, 184/186  
 63062 MONTEFIORE DELL'ASO (AP)  
 PI 02031270446  
[www.molinoagostini.it](http://www.molinoagostini.it)



EMESSO DA RAQ  
 Dernière mise à jour  
 Replace la version du:

Le:21/05/2020 Rev.0

# FARINE D'AMARANTE BIO

## FICHE TECHNIQUE

<b>ORIGIN</b>	<b>AGRICULTURE NON UE</b>
---------------	---------------------------

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	
Odeur	Typique
Saveur	Typique

### CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUE

W	/	E-4 joule	+/-10 Chopin
P/L	/		+/-0,1% Chopin
Absorption	/	%	Min – Brabender
Stabilité	/	minuti	Min – Brabender
Affaiblissement 10'	/	U.F.	+/-10 – Brabender
Affaiblissement 20'	/	U.F.	+/-10 – Brabender

### CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

Humidité	<b>14</b>	%	max
Cendres	/	%	max
Protéines	/	%	min
Gluten	/	%	min
Temps de chute	/	sec	min

*Ces valeurs sont soumis a variation dû à des processus naturels, aux variété des produits végétales ou aux conditions de culture. Les informations peuvent changer sans préavis.*

### CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Charge bactérienne totale	100000	ufc/g – max
Moisissures et Levures	1000	ufc/g - max
Salmonelles	assente	in 25 g

### FILTH TEST

Fragments d'insectes	25	N. in 50 g – max
Poils de rongeurs	absent	N. in 50 g

### MICOTOXINES

AflatoXine (B1, B2, G1,G2)	4	Ppb - max
----------------------------	---	-----------

### MÉTAUX LOURDS

Plomb	0,2	ppm – max
Cadmium	0,1	ppm – max

### VALEUR NUTRITIONELLES

(moyenne pour 100 g)\*

Énergie	1509 kJ – 356 kcal
Graisses totales	4 g
acides gras saturés	0,4 g
Glucides	56 g
sucres	4 g
Fibres	15 g
Protéines	23,91 g
Sel	0,002 g

\* Source: données de la littérature scientifique ou du fournisseur

<b>DLUO:</b>	ATM 0,25 kg: 18 mois	La DLUO esta garantie dans le conditions de conservation suivantes: frais et sec, loin de sources de chaleur
--------------	----------------------	---

**Conformément à la réglementation en vigueur, le produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés.**

.....CONTINUA, SCHEDA ALLERGENI

## SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT N. 1169/2011 / ANNEXE II

1.Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	~
2.Crustacés et produits à base de crustacés	-
3.Oeufs et produits à base d'oeufs	-
4.Poissons et produits à base de poissons	-
5.Arachides et produits à base d'arachides	-
6.Soja et produits à base de soja	~
7.Lait et produits à base de lait	-
8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, pistaches et produits à base de ces fruits	-
9.Céleri et produits à base de céleri	-
10.Moutarde et produits à base de moutarde	-
11.Graine de sésame et produits à base de graines de sésame	~
12.Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2	-
13.Lupin et produits à base de lupin	~
14.Mollusques et produits à base de mollusques	-

LÉGENDE:	+ <i>présent</i>
	- <i>absent</i>
	~ <i>Contamination Croisée possible</i>