

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 507/003/0025	NOME PRODOTTO FRUMENTO FARINA INTEGRALE BIO INT - 053	Certificazione all'origine CCPB

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina integrale ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero, liberato dalle sostanze estranee ed impurità
Impiego	Semilavorati, cracker, grissini, pane pasta dura
Origine	Italia

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g: (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1372 kJ – 331 kcal
Carboidrati	59.6 g
• Di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	13 g
Lipidi	1,9 g
• Acidi monoinsaturi	0,14 g
• Acidi polinsaturi	0,727 g
• Acidi saturi	0,244 g
Minerali	1.4 g
Sodio	0,02 g
Fibra alimentare	9 g
Acqua	15 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Farina fine marrone chiarissimo tendente al bianco
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna

4) CARATTERISTICHE TECNICHE

Glutine	29% ca. \pm 0,5
Glutine addizionato	Assente
Ac. ascorbico	Assente
Assorbimento	55 \pm 0,5 cc acqua
Stabilità	7,0 \pm 0,5 minuti
W	240 \pm 20
p/l	0,55 \pm 0,1
Falling number	240 secondi min
Tempo lievitazione	4-6 h

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 507/003/0025	NOME PRODOTTO FRUMENTO FARINA INTEGRALE BIO INT - 053	Certificazione all'origine CCPB

5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 1000000 ufc/g
E. Coli	< 100 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10000 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 10000 ufc/g
Salmonelle	Assenti

6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

7) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Sì
NOP	Sì
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Sì
BRC	

8) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

9) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta doppio strato a valvola per uso alimentare
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione

10) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 507/003/0025	NOME PRODOTTO FRUMENTO FARINA INTEGRALE BIO INT - 053	Certificazione all'origine CCPB

11) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

12) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	SI	SI	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasil (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020