

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 510/007/0025	NOME PRODOTTO MAIS AMIDO PREGELATINIZZATO	Certificazione all'origine Austria Bio-Garantie

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Ottenuto da amido di mais biologico attraverso trattamento termico seguito da essiccazione e macinazione. Pertanto, è solubile in acqua fredda.
Origine	UE

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: fornitore)

Valore energetico	1610 kJ – 384,8 kcal
Carboidrati	93 g
• Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0,3 g
Lipidi	tracce g
• Acidi monoinsaturi	- g
• Acidi polinsaturi	0,1 g
• Acidi saturi	0,1 g
Fibre alimentari	0 g
Sodio	< 0,03 g
Bread units	7,8 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere fine di colore bianco
Odore	Neutro, esente da odori estranei
Sapore	Neutro, esente da sapori estranei
Umidità	Max. 8 %
Capacità di ritenzione idrica	7,0 – 9,0 g water/g starch
Analisi al setaccio	
> 0,5 mm	max 2 %
> 0,100 mm	min. 65 %
Viscosità (7,5 % in d.s.) Brookfield, spindle 4 50 rpm. Temperatura ambiente	1800 – 3000 mPa.s

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conteggio totale su piastra	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobacteriaceae	<10 ⁴ ufc/g
Muffe	<10 ⁴ ufc/g
Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 510/007/0025	NOME PRODOTTO MAIS AMIDO PREGELATINIZZATO	Certificazione all'origine Austria Bio-Garantie

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

7) 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

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

9) 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

10) 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"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 510/007/0025	NOME PRODOTTO MAIS AMIDO PREGELATINIZZATO	Certificazione all'origine Austria Bio-Garantie

11) 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	NO	NO	SI	NO
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