
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 508/001/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> QUINOA REAL GRANI	<b>Certificazione all'origine</b> Control Union

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Chenopodium quinoa Willd</i>
Origine	Perù
Varietà	Quinoa altipiano

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

Valore energetico	1541 kJ – 368 kcal
Carboidrati	62.4 g
• Di cui zuccheri	- g
Proteine	14.1 g
Lipidi	6.1 g
• Acidi monoinsaturi	1.613 g
• Acidi polinsaturi	3.292 g
• Acidi saturi	0.706 g
Minerali	2.38 g
Sodio	5 mg
Fibra alimentare	7 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE



Aspetto	Grani di quinoa decorticata, piccoli e tondi di colore bianco tendente al beige chiaro
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	10 <sup>5</sup> ufc/g
E. Coli	10 <sup>2</sup> ufc/g
Enterobatteriaceae	10 <sup>2</sup> ufc/g
Muffe e Lieviti	10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonelle	Assenti

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 508/001/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> QUINOA REAL GRANI	<b>Certificazione all'origine</b> Control Union

#### 6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Sì
NOP/COR	Sì
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"

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 508/001/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> QUINOA REAL GRANI	<b>Certificazione all'origine</b> Control Union

### 11) SCHEMA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Pericolo contaminazione 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 Brasile ( <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 <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Gennaio 2017	Gennaio 2017	Maggio 2019