

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 508/003/0025	NOME PRODOTTO QUINOA FARINA ITALIA	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Chenopodium quinoa Willd</i>
Origine	Italia
Varietà	Titicaca, Vikinga

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: Scheda tecnica del produttore)

Valore energetico	1484 kJ – 353 kcal
Carboidrati	49.4 g
<ul style="list-style-type: none"> • Di cui zuccheri 	5.8 g
Proteine	16.19 g
Lipidi	7.2 g
<ul style="list-style-type: none"> • Acidi saturi 	1.1 g
Sale	0.02 g (Derivato dal sodio naturalmente contenuto nella referenza.)
Fibra alimentare	12,8 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Farina di grani di quinoa di colore grigio/giallo
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Umidità	< 14%
Ceneri	< 3.5%
Cadmio	< 0,10 mg/kg
Piombo	< 0,20 mg/kg
Filtro test	Impurità solide interne: 0/100g
	Frammenti: <12/100g
Granulometria /100g	8%: >250µm
	32%: 250µm>150µm
	20%: 150µm>125µm
	40%: <125µm

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 5x 10 ⁵ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Stafilococchi	<10 ² ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ³ ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 508/003/0025	NOME PRODOTTO QUINOA FARINA ITALIA	

6) CONFORMITÀ

Agricoltura Biologica	SI
BRC	
IFS	
ISO	
Kosher	IDONEO
Halal	IDONEO
Vegan	IDONEO

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 per uso alimentare
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 12 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 848/18 e successive modifiche "Certificazioni 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 508/003/0025	NOME PRODOTTO QUINOA FARINA ITALIA	

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 ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Aprile 2024	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024