

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 712/001/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> DESTROSIO POLVERE	<b>Certificazione all'origine</b> Austria Bio-Garantie

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Dolcificante naturale ottenuto dall'amido di mais
Origine	Austria

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

Valore energetico	1530 kJ – 366kcal
Carboidrati	90 g
• Di cui zuccheri	90 g
Proteine	<0,5 g
Lipidi	<0,5 g
• Acidi saturi	<0,1 g
Sale	<0,1 g
Unità pane	Approx. 7,5

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polvere cristallina bianca
Odore	Neutro, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico dolce, esente da sapori estranei
% Glucosio	99.9
pH	5.5
% Sostanza secca	92.6
Clorati	100 ppm
Solfati	100 ppm
Granulometria	>0-2 mm: 2,5% <0,1 mm: 10-15% >0,1 mm: 80_90%
Densità apparente	550 g/l
Ceneri solfatate	Max 0.1%
SO <sub>2</sub>	0

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤ 10.000 ufc/g
Coliformi	Assenti/g
E. Coli	Assenti/g
Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
Salmonelle	Assenti/25 g

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 712/001/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> DESTROSIO POLVERE	<b>Certificazione all'origine</b> Austria Bio-Garantie

#### 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"
- Reg. CE 1169/11 "Nuove disposizioni in materia di etichettature alimentari e informazioni al consumatore"

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 712/001/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> DESTROSIO POLVERE	<b>Certificazione all'origine</b> Austria Bio-Garantie

### 11) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Rischio contaminazione e 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>Bertollethia 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 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020