

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 523/001/1000	NOME PRODOTTO GRANO DURO TIMILIA CHICCHI	ORIGINE ITALIA

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Grano duro Timilia in chicchi
Altre denominazioni	<i>Tumminia, Tummulia, Diminia, Riminia, Triminia, Marzuolo.</i>
Nome botanico	<i>Triticum durum Desf. var. reichenbachii Koern</i>
Filiera	SIMENZA – SICILIA
Agricoltore custode	Giuseppe Li Rosi – G.U. 258 Decreto 17 Ottobre 2014 – codice 15793
Citazioni	Già a Lentini durante la guerra dei 90 anni dal 1282 al 1372 questo grano era usato ampiamente per la sua tardività nella semina, come si legge nelle cronache dell'epoca, specie durante l'assedio del 1359.
Cenni	Fa parte del gruppo dei tetraploidi possiede 28 cromosomi. Coltivato nelle province di Agrigento, Caltanissetta, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Trapani. Ha un ciclo breve con semina a marzo in collina, ma anche prima nelle zone costiere; molto diffuso in Sicilia prima della seconda guerra mondiale. Veniva seminato dopo autunni piovosi, quando altri grani non potevano essere seminati; è diffuso nel bacino mediterraneo ed è molto resistente alla siccità. Le sue farine, con poca acqua, permettono la produzione di pani a pasta dura di colore scuro dotati di grande digeribilità, capaci di durare molti giorni. Dal 2010 viene usata in Sicilia, e non solo, per la produzione di birra artigianale.

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: Rapporto d'analisi)

Valore energetico da calcolo	kcal/100g	345
Valore energetico da calcolo	kJ/100g	1460
Ceneri	g/100g	1,83
Sostanze azotate totali	g/100g	1,96
Proteine	g/100g	12,25
Sodio	g/100g	0,01
Sale (da calcolo)	g/100g	0,025
Carboidrati (da calcolo) di cui:	g/100g	67,26
Zuccheri	g/100g	2,69
Sostanze grasse totali	g/100g	1,66
Grassi monoinsaturi	g/100g	0,39
Grassi polinsaturi	g/100g	1,01
Grassi saturi	g/100g	0,26
Umidità	%	11,14
Fibra alimentare	g/100g	5,86

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 523/001/1000	NOME PRODOTTO GRANO DURO TIMILIA CHICCHI	ORIGINE ITALIA

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Chicchi di colore biancastro
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Ceneri	1,7

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ⁴ ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	
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	saccone / big bag
Peso netto	1.000 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 523/001/1000	NOME PRODOTTO GRANO DURO TIMILIA CHICCHI	ORIGINE ITALIA

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"

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 523/001/1000	NOME PRODOTTO GRANO DURO TIMILIA CHICCHI	ORIGINE ITALIA

11) SCHEDA 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 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
Giugno 2019	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020