



SCHEMA TECNICA

**Codice Articolo**

515/002/0025
515/002/0525 | 515/002/0600
515/002/0750 | 515/002/1000

Nome prodotto

Miglio Farina

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina fine ottenuta dalla macinazione di grani di miglio
Origine	UE

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

Valore energetico	1506 kJ – 356 Kcal
Carboidrati	67 g
• Di cui zuccheri	2 g
Proteine	11 g
Lipidi	4 g
• Acidi monoinsaturi	1 g
• Acidi polinsaturi	1 g
• Acidi saturi	1 g
Minerali	2 g
Sodio	7,5 mg
Fibra alimentare	4 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Colore da bianco a giallo chiaro, con qualche macchiolina scura
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Umidità	max. 15%

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 515/002/0025 515/002/0525 515/002/0600 515/002/0750 515/002/1000	Nome prodotto Miglio Farina	

6) CERTIFICAZIONI\ 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 o Sacconi in PPL per uso alimentare
Peso netto	Sacchi: 25 kg Sacconi: 525 kg, 600kg, 750kg, 1.000kg
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"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 515/002/0025 515/002/0525 515/002/0600 515/002/0750 515/002/1000	Nome prodotto Miglio Farina	

- 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"

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	SI	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	SI	SI	SI
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	SI
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	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024