



## SCHEMA TECNICA



**Codice Articolo**  
424/003/0025

**Nome prodotto**  
Patata Fecola Amido

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Fecola di patate
Origine	UE

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

Valore energetico	1365 kJ / 326,24 Kcal
Carboidrati	80 g
• Di cui zuccheri	0 g
Proteine	<0,5 g
Lipidi	<0,5 g
• Acidi insaturi	<0,1 g
• Acidi saturi	<0,1 g
Fibra alimentare	0 g
Unità di pane	ca. 6,7

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE



Aspetto	Polvere fine bianca.
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Umidità	20% max
Densità apparente	600 – 700 g/l
Temperatura gelatinizzazione	60 – 65 °C

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 25.000 ufc/g
E. Coli	Assenti
Coliformi	< 10 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 424/003/0025	<b>Nome prodotto</b> Patata Feola Amido	

#### 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
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 48 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"

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 424/003/0025	<b>Nome prodotto</b> Patata Feola Amido	

### 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	NO	SI	NO
Crostaiei e prodotti a base di crostaiei	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> ), nocchie ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i> ], noci del brasilie ( <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	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024