

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 516/002/0025	NOME PRODOTTO KHORASAN FARINA INTEGRALE PIETRA	Certificazione all'origine ICEA

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina integrale ottenuta dalla macinazione a pietra di grano khorasan (<i>Triticum turgidum turanicum spp.</i>)
Origine	Italia

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

Valore energetico	1404 kj – 332 Kcal
Carboidrati	57,8 g
• Di cui zuccheri	1,23 g
Proteine	16,3 g
Lipidi	1,8 g
• Acidi monoinsaturi	g
• Acidi polinsaturi	g
• Acidi saturi	0,3 g
Sodio	0,025 mg
Fibra alimentare	11,5 g
Minerali	2 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Farina integrale, di colore beige tendente al bruno
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna
Umidità	11,5 %
Ceneri	1,5 %
W	180 – 200
P/L	0,5 – 06

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
-----------------	---------

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 516/002/0025	NOME PRODOTTO KHORASAN FARINA INTEGRALE PIETRA	Certificazione all'origine ICEA

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	Si
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Si
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"

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 516/002/0025	NOME PRODOTTO KHORASAN FARINA INTEGRALE PIETRA	Certificazione all'origine ICEA

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
Gennaio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020