

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 507/003/0025	NOME PRODOTTO FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE W 260/280	Certificazione all'origine CCPB

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento di grano tenero accuratamente selezionato, non germinato e libero da ogni impurità e derivante da agricoltura biologica.
Impiego	Farina biologica adatta per pane (diretto/brevi bighe) e dolci.
Origine	Italia

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

Valore energetico	1360 kJ – 322 Kcal
Carboidrati	60,2 g
• Di cui zuccheri	0,438 g
Proteine	12,9 g
Lipidi	1 g
• Acidi monoinsaturi	0 g
• Acidi polinsaturi	0 g
• Acidi saturi	0,19 g
Sodio	0 g
Fibra alimentare	8,8 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	pulverulento, di colore bianco
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna

4) CARATTERISTICHE TECNICHE

Umidità	<15.5%
Ceneri s.s.	1.3/1.7 %
Proteine s.s.	>11%
Glutine umido	>22%
Indice di Hagberg	>200 secondi
W	260 – 280 E-4 joule ± 8%
P/L	0.45/0.65

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 507/003/0025	NOME PRODOTTO FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE W 260/280	Certificazione all'origine CCPB

5) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila aerobia totale	<1000000 u.f.c./g
Muffe	<10000 u.f.c./g
Lieviti	<10000 u.f.c./g
Enterobacteriaceae totali	<10000 u.f.c./g
E.Coli	<100 u.f.c./g
Salmonella	Assente u.f.c./25 g
METALLI PESANTI	
Cadmio (Cd)	<100 ppb
Piombo (Pb)	<200 ppb
MICOTOSSINE	
Aflatossine totali	<4 ppb
Aflatossina B1	<2 ppb
Ocratossina A	<3 ppb
Don	<750 ppb
Zearalenone	<75 ppb
RESIDUI FITOSANITARI	<10 ppb
Filth test	<25 n° frammeti/50g prodotto

6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

7) CERTIFICAZIONI

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

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 507/003/0025	NOME PRODOTTO FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE W 260/280	Certificazione all'origine CCPB

8) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	Il presente prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore ai 17°C, in ambiente asciutto (umidità relativa <65%) ed al riparo da fonti di calore e dalla luce, integro nella sua confezione.
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

9) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Valvola interna in carta e polietilene colorato, sacco con 1 fg.avana g 70 + 1 fg.avana g 80
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 8 mesi dalla data di produzione

10) 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

11) 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 507/003/0025	NOME PRODOTTO FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE W 260/280	Certificazione all'origine CCPB

12) 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	Gennaio 2020