



SCHEDA TECNICA



Codice Articolo
521/007/0025

NOME PRODOTTO
GRANO EVOLUTIVO
FARINA INTEGRALE

Certificazione all'origine
CCPB

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina proveniente dalla macinazione a pietra e setacciatura.
Origine	Italia

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

Valore energetico	358 Kcal / 1513 kJ
Carboidrati	69,44 g
• Di cui zuccheri	1,41 g
Proteine	10,81 g
Lipidi	1,87 g
• Acidi saturi	0,38 g
Sodio	0,003 g
Sale	0,008 g
Fibra alimentare	9,93 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Macinazione a pietra di grani teneri
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna

4) CARATTERISTICHE TECNICHE

Umidità	6,32 g
Ceneri	
Proteine (Nx5.70)	12,02% ss
Glutine	98,23 (G.INDEX1-100)
Glutine secco	3,7 %
Test di sedim. in SDS (mm)	69
FARINOGRAMMA	
Assorbimento Idrico	59%
Tempo di sviluppo (s)	84
Stabilità (s)	132
Grado di rammollimento (U.B.)	100
ALVEOGRAMMA	
W (J x 10 - 4)	106
P/L	1,66

5) 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

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 521/007/0025	NOME PRODOTTO GRANO EVOLUTIVO FARINA INTEGRALE	Certificazione all'origine CCPB

6) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

7) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

8) 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

9) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta doppio strato a valvola per uso alimentare
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 12 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
521/007/0025

NOME PRODOTTO
GRANO EVOLUTIVO
FARINA INTEGRALE

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
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	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 illinoesis (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
Settembre 2016	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020