

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 500/002/0025	NOME PRODOTTO Mix 5 Cereali Crema	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Farina ottenuta dalla macinazione dei fiocchi dei chicchi di 5 differenti cereali (avena integrale, orzo, frumento, segale e farro in parti uguali)
Origine	UE

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

Valore energetico	1455 kJ – 348 kcal
Carboidrati	60 g
• Di cui zuccheri	2 g
Proteine	12 g
Lipidi	4 g
• Acidi monoinsaturi	1 g
• Acidi polinsaturi	2 g
• Acidi saturi	1 g
Minerali	2 g
Sodio	20 mg
Fibra alimentare	11 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Tipico di ogni singolo cereale
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Umidità	Max 15 %

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	5×10^5 ufc/g
E. Coli	10^2 ufc/g
Enterobatteriaceae	10^2 ufc/g
Muffe e Lieviti	10^3 ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 500/002/0025	NOME PRODOTTO Mix 5 Cereali Crema	

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 12 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS	N.A.
Scheda di sicurezza prevista	Non prevista
Riferimento normativo	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo	Nessuno
Indicazioni di pericolo	Nessuna
Consigli di prudenza	Nessuno

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazione prodotti biologici";
- Reg. CE 852/04 e successive modifiche "Igiene dei prodotti alimentari";
- Reg. CE 1169/11 e successive modifiche "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari";
- Reg. CE 1935/04 e successive modifiche "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari";
- Reg. CE 915/23 e successive modifiche "Tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti".

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 500/002/0025	NOME PRODOTTO Mix 5 Cereali Crema	

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	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 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	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
Giugno 2017	Luglio 2024	Luglio 2024	Luglio 2024